



**Garlic Bread**

Eine "Notwendigkeit" bei den italienischen Mahlzeiten in den USA ist das Original-"Knoblauchbrot"; - ein scheußliches Gebäck, das ich auch nie mehr auf all meinen Reisen wiedergefunden habe - Gott sei Dank!

Ich selbst lehne es auch irgendwie ab, aber komischerweise sind die meisten meiner deutschen Gäste davon begeistert!

Lasse etwas Butter oder Margarine schmelzen und gib fein gehackte Knoblauchzehen oder Knoblauchsatz dazu. Französische oder italienische Brotscheiben toasten (nur ganz leicht!).

Danach lasse das Brot sich mit der Knoblauchbutter vollsaugen und grille es so lange, bis die Butter bruzzelt. Das serviere dann warm zu jeder italienischen Speise.

Oder:

Bereite die Butter und den Knoblauch genauso zu und gib einige frische Brotbrocken oder Semmelbrösel, geriebenen italienischen Käse und Petersilie dazu. Wenn Du's dann wie oben auf das Brot tust - dann kannst Du ein "hochnäsiges" Knoblauchbrot servieren!

Das Rezept stammt mit freundlicher Genehmigung aus dem Buch:

**Tony De Lisa - "Das Ami Kochbuch"; Mosaik Verlag, ISBN 3576105530**



## **Garlic Bread (Die Italo Amis)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:17 Uhr

---

Das Ami-Kochbuch

Burger, Steak & Bagels - wer meint, daß das alles ist, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt v

## **Garlic Bread (Die Italo Amis)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:17 Uhr

---

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne e

## **Garlic Bread (Die Italo Amis)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:17 Uhr

---

Tony De Lisa &quot;Das Ami Kochbuch&quot; hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

## Garlic Bread (Die Italo Amis)

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:17 Uhr

---

Sie können das Buch nach <http://www.amazon.de> bestellen !

## **Garlic Bread (Die Italo Amis)**

Samstag, den 22. März 2008 um 20:34 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 22. März 2008 um 21:17 Uhr

---