

Knoblauchpaste



ZUBEREITUNG

Schälen Sie den Knoblauch und zerkleinern Sie ihn grob. Geben Sie den Knoblauch zusammen mit dem Salz in ein hohes Gefäss und mixen Sie alles mit dem Pürierstab fein.

Fügen Sie dann das Olivenöl nach und nach langsam hinzu und pürieren Sie so lange weiter, bis sich das Öl mit dem Knoblauch zu einer feinen Paste verbunden hat.

Die fertige Knoblauchpaste geben Sie nun in ein sauberes Glasgefäss und bedecken es vollständig mit etwas Öl. Verschiessen Sie das Gefäss gut und lagern Sie es im Kühlschrank.

Tipp:

Die Knoblauchpaste ist gekühlt und luftdicht verschlossen mehrere Wochen haltbar. Durch das Olivenöl und das Salz verlängert sich die Haltbarkeit des Knoblauchs.

Wenn Sie sowohl den Salz- als auch Olivenanteil noch erhöhen, z.B. 200 ml Öl und 1 ½ TL Salz, ist die Paste mehrere Monate haltbar.

Achten Sie darauf, die Knoblauchpaste immer mit einem sauberen Löffel zu entnehmen.

ZUTATEN

für ca. 160 g

100 g geschälter Knoblauch (ungefähr eine Knolle)

100 g Olivenöl, kaltgepresst

1 TL Salz

Pürierstab

Sie brauchen ausserdem

1 sauberes, sterilisiertes Schraubglas mit ca. 200 ml Fassungsvermögen

Arbeitszeit:

15 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
