

# Knoblauch in Chili-Öl

Saucen&Marinaden

## Zutaten (3 Gläser (200ml))

- » 8-10 Knoblauchknolle(n)
- » 2-3 rote Chilischote(n)
- » 1 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 300ml Olivenöl

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen. Chilischoten waschen, einritzen, entkernen und in Ringe schneiden.
2. Chili, Paprika und Öl verrühren. Knoblauch in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Chili-Öl darüber gießen, so dass der Knoblauch bedeckt ist. Gläser verschließen. Mindestens 2-3 Tage ziehen lassen.

Haltbarkeit: 6 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1053

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke