

Knoblauch-Creme

Saucen&Marinaden » Dips

Zutaten (2 Gläser (125ml))

- » 10-12 Knoblauchknolle(n)
- » 75ml Olivenöl
- » Salz & Pfeffer

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Je 4-5 Knoblauchknollen in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Stunde backen, bis sie weich sind.

2. Knoblauch aus der Folie nehmen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehen schälen oder das Innere aus der Schale drücken.

3. Knoblauch durch ein feines Sieb streichen und mit Öl zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Haltbarkeit: 6 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1052

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke