AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Italien

GEBRATENE KNOBLAUCHZEHEN



KURZ VORGESTELLT

Ein Hit aus Italien! Die einzelnen Zehen werden aus der Schale gelutscht. Sie schmecken lauwarm oder kalt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Knolle	Knoblauch, ganz	4 EL	Olivenöl
		4 Pr	Fleur de sel

ZUBEREITUNG

1. Ungeschälte Knoblauchknollen quer halbieren.
2. Mit der Schnittfläche nach unten in eine Bratpfanne legen und in reichlich Olivenöl bei schwacher Hitze rund 30 Min. braten.
3. Mit Salz abschmecken und servieren.

TIPP: Nicht zu braun braten, sonst wird der Knoblauch bitter. Kann auch im auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. gebacken werden.

Rezept: Anna de Leeuw. Food for the soul. Hölker Verlag 2009 - Foto: compactcook.com