

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
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.