AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

KNOBLAUCH IM GLAS



Rezept: Alain Ducasse. Nature - einfach, gesund und gut. Fona 2013 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Der eingelegte Knoblauch verliert seine Strenge und wird so zum gesunden, vielfach einsetzbaren Würzmittel oder just zum Snack. (+1 Std. garen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

3 Knolle	Junger Knoblauch	15 Körner	Pfeffer
2 Zw	Thymian	10 g	Grobes Meersalz
2 Zw	Rosmarin	3 dl	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Knoblauchknolle in einzelne Zehen teilen. Die dickere äussere Haut der Knoblauchzehen entfernen.Kleinere Zehen anderweitig verwenden.
2. Die Zehen in eine Pfanne geben. Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner und Salz hinzufügen und alles knapp mit Olivenöl bedecken und sanft erwärmen. Öl darf auf keinen Fall kochen.Knoblauch 45-60 Min. einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Inhalt erkalten lassen.
3. Ein grosses Weckglas heiss auspülen und trocknen. Knoblauchzehen mit den Gewürzen einfüllen und mit dem Olivenöl auffüllen.
4. Das Glas gut veschliessen und in den Vorratsschrank geben. Nach Bedarf einzelne Knoblauchzehen mit einem sauberen Teelöffel entnehmen und Glas wieder gut verschliessen.

TIPP: Bei geringer Gartemperatur bleiben die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Olivenöls erhalten: Restliches Öl für Gemüsegerichte oder Salate verwenden.