

Knoblauch-Öl

Knoblauch gehört zu meinen liebsten Gewürzen. Ich mag ihn roh, gekocht oder getrocknet und sehr oft findet er bei uns ins Essen. Ich esse wohl täglich Knoblauch. Im Kühlschrank steht bei uns ein Glas Knoblauchöl. Ich brauche das Öl zum Würzen von Bruschetta, von Pizza, von Gratins und von verschiedensten Saucen. Ich greife gerne auf das Knoblauchöl, wenn ich zum Kochen wenig Zeit habe.

Zutaten:

- 1 ganzer Knoblauch
- mind. 1dl Olivenöl
- 1 [Dreh-Verschluss-Glas](#)

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen.

Die Knoblauchzehen halbieren und den Keim herausholen.

Den Knoblauch ins [Dreh-Verschluss-Glas](#) pressen.

Den Knoblauch mit Olivenöl übergießen.

Das Knoblauchöl für ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Danach ist es im Kühlschrank oder im Keller mehrere Monate haltbar.

Dieses Rezept wurde am 31. Januar 2019 veröffentlicht.