

Rezept

# Knoblauch in Öl

Ein Rezept von Knoblauch in Öl, am 09.06.2026

## Zutaten

**500 g** Knoblauch

**2** getrocknete Chilischoten

**1 TL** Koriandersamen

**200 ml** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER à 200 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

- 1.** Knoblauchzehen von der Knolle lösen, die ungeschälten Zehen mit einer breiten Messerklinge leicht quetschen, bis die Haut platzt.
- 
- 2.** Koriander und Chili im Mörser grob zerstoßen, im Öl in einem Topf leicht erhitzen. Knoblauchzehen zum Öl geben und 20 Min. bei sehr niedriger Hitze garen, die Knoblauchzehen dürfen nicht bräunen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.