

Rezept

Knoblauch in Öl

Ein Rezept von Knoblauch in Öl, am 20.03.2023

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.