

Rezept

Knoblauchöl

Ein Rezept von Knoblauchöl, am 26.04.2024

Zutaten

3 Knoblauchzehen

100 ml Rapsöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleines Glas (100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal, 100 g F, 10 g KH

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken andrücken. Die Knoblauchzehen in ein sterilisiertes Schraubglas oder eine kleine Flasche geben und mit dem Öl auffüllen.
-
2. Das Knoblauchöl verschlossen im maximal 8° warmen Kühlschrank 24 Std. ziehen lassen. Es hält sich 2-3 Wochen. Zum Servieren etwas Knoblauchöl über die angerichteten Ramen träufeln.