

Knoblauchpaste mit Olivenöl selber machen

Menge: 1 Glas mit ca. 300 ml

Zubereitungszeit: 8 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 👨‍🍳 einfach

Zutaten:

200 g Knoblauch, geschält

50 g Salz

50 g Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Blitzhacker geben und so lange pürieren, bis eine homogene Paste entstanden ist. Man kann auch einen Pürierstab verwenden.

Die Knoblauchpaste in ein Glas geben und mit etwas Olivenöl bedecken.

Tipps:

Wenn man Soloknoblauch verwendet, geht das Schälen ganz fix, da er nur aus einer Knolle ohne einzelne Zehen besteht. Die geschälte Knolle schneide ich einmal in Viertel, bevor ich sie in den Blitzhacker gebe.

Solltest du mehr oder weniger Knoblauch verarbeiten, teile deine Knoblauchmenge einfach durch vier, dann weißt du, wieviel Salz und Öl du zu dem Knoblauch geben musst, damit die Paste lange haltbar ist. Im Kühlschrank hält sie sich mindestens 6 Monate.

