# Knoblauch-Creme

**Saucen&Marinaden » Dips**

## Zutaten (2 Gläser (125ml))

» 10-12 Knoblauchknolle(n)
» 75ml Olivenöl
» Salz & Pfeffer

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
bis 5€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Je 4-5 Knoblauchknollen in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Stunde backen, bis sie weich sind.

2. Knoblauch aus der Folie nehmen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehen schälen oder das Innere aus der Schale drücken.

3. Knoblauch durch ein feines Sieb streichen und mit Öl zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Haltbarkeit: 6 Monate

angelegt am: 25.04.2004 Rezept-Nr: 1052

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke