

Knoblauch-Würzpaste

Zutaten:

- 4 Knollen Knoblauch
- 250 ml Rapsöl
- 3 Körner Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Salz

Den Knoblauch schälen, in einen kleinen Topf geben und soviel Öl dazugeben, dass alle Zehen bedeckt sind. Pimentkörner, Lorbeerblatt sowie etwas Salz hinzufügen und alles auf kleiner Stufe (circa 70 Grad) köcheln lassen. Sind die Knoblauchzehen weich, diese aus dem Öl nehmen, pürieren und die so entstandene Paste in ein Schraubglas füllen.

Im Kühlschrank hält sich die Paste etwa 8 Wochen. Auch das Öl kann man in ein dunkles Gefäß abfüllen und für weitere Gerichte verwenden. Die Gewürze vorher entfernen.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 29.01.2019

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen