Knoblauch-Paste

Zubereitung

Geschälten Knoblauch grob zerkleinern, zusammen mit dem Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Passierstab gut pürieren. Öl nach und nach dazugeben und dabei weiter pürieren bis das gesamte Öl mit dem Knoblauch zu einer feinen Paste püriert ist.

In ein sauberes Glas füllen mit Öl vollständig bedecken und verschließen.

TIPP: Wenn man darauf achtet, dass man die Paste immer nur mit einem sauberen Löffel entnimmt, damit keine Keime ins Glas gelangen, ist sie problemlos mehrere Monate haltbar. Um die helle Farbe des Knoblauchs zu erhalten, kann man auch einen Teelöffel Zitronensaft zufügen. Man schmeckt das später nicht heraus.

Diese Knoblauch-Paste ist vielseitig einsetzbar, besonders wenn es mal schnell gehen muss, und eine wunderbare Möglichkeit frischen Knoblauch länger haltbar zu machen.

Detlef Voigt | iStock

Zutaten

• 80 g Knoblauchzehen geschält (ca. 1 Knolle)
• 80 ml Pflanzenöl
• 1 TL Salz
• 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)