

Gebackener - gerösteter Knoblauch

Bei niedrigen Temperaturen gegarter Knoblauch entwickelt einen rauchigen, karamellisierten Geschmack, da der enthaltene Zucker konzentriert wird. Übrig bleibt eine deftige cremig-butterige Knoblauchcreme.

Zubereitungsdauer: 4 h. 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

12 S.

Zutaten

5 St. Knoblauchknollen

4 EL Olivenöl

Zubereitung

Soviel Knoblauchzehen schälen wie in den Topfboden passen (ca.5 Köpfe), ohne Sie zu stapeln, damit Sie gleichmäßig garen können. Mit 1-3 Esslöffeln Olivenöl Extra Virgen gut mischen oder, wenn man aromatisiertes Öl möchte, bis einen Fingerbreit über den Knoblauchzehen auffüllen mit Öl. Dieses Öl ist nach dem Garen perfekt geeignet zum Abseihen und man nutzt es aromatisiert durch den gekochten Knoblauch zum Würzen von Pizza, Pasta & Salatsaucen.

Nutzen Sie einen Slow Cooker oder einen Topf mit dickem Boden. Programmieren Sie 4 Stunden oder stellen Sie sich einen Alarm auf 4 Std. bei sehr niedriger Temperatur. Zwischendurch immer mal wieder prüfen, wie weich der Knoblauch schon ist, je nach Sorte variieren die Zeiten.

Anschließend im Topf abkühlen lassen. Jetzt gibt es 3 Möglichkeiten zur Verwendung: Knoblauchzehen im Ganzen mit frischem Olivenöl in neue Flaschen füllen. Das überschüssige Olivenöl abfüllen zum Würzen und die restlichen Knoblauchzehen im Mixer mixen und abfüllen - die obere Schicht sollte im Glas Olivenöl aus dem Topf sein zur Konservierung.

Es ist ideal zum Würzen von Gemüsecremes, Gemüseeintöpfen oder Fleischgerichten, Pizzas und Nudelsaucen. Auch sehr lecker, um Butter zu aromatisieren. Mit Sahnejoghurt, Salz und Pfeffer vermischt, entsteht ein "AlliOli light" - eine tolle Tapa Variante für den Sommer.

Im Kühlschrank 2-3 Wochen haltbar, je mehr Öl desto länger. Tiefgefroren im Eiswürfelbehälter über Monate haltbar.