Knoblauchpaste – Variationen

Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
400 gr. Knoblauch
250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl
1-2 TL grobes Meersalz
etwas Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:
Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)

Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:

3 Knollen Knoblauch
60ml Olivenöl
1/4 Tl Meersalz
1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

Zubereitung:
Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.
Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.

Verwendung:
Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.