

Knoblauchpüree für Liebhaber

Wir essen sehr viel Knoblauch, doch die tägliche Zubereitung ist uns zu mühevoll, daher pürieren wir immer gleich mehrere Knollen und würzen unsere Mahlzeiten "löffelweise".

Knoblauch, 2-3 Knollen (nicht Zehen)
NEMEON Classico Olivenöl, viel

Nach Bedarf Knoblauchzehen schälen, eventuelle Schadstellen entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In ein geeignetes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer zerkleinern bis etwa die Hälfte püriert ist. Mit einem großzügigem Schuss Olivenöl auffüllen und alles gut durchpürieren. Die Gefäßwände abstreichen und Püree mit einer dicken Schicht Olivenöl abdecken, um den Knoblauch vor Oxidation zu schützen.

Mit einem Deckel verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

So verarbeitet hält das Knoblauchpüree bis zu drei Monaten und zieht dabei herrlich durch.

Mit Meersalz abgeschmeckt ergibt es eine herrliche Bruschetta-Basis.

