

Eingelegte Knoblauchzehen

Kategorie: Allgemein

Rezept Nr.: 353

Portionen: 0

Zutaten

Mengen

Bemerkungen

Knoblauchzehen	12 Zehen	oder eine Knolle
Thymian	1 Zweig	
Pfefferkörner	10 Stück	schwarz
Salz	5 Gramm	grobes Meersalz
Olivenöl	0,25 Liter	

Zubereitung

1. Knoblauchknolle zerteilen, schälen.
2. Knoblauchzehen zusammen mit Thymian und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Thymian, salzen und Olivenöl hinzufügen.
3. Ofen auf 80 °C vorheizen und die Knoblauchzehen 45 bis 60 Minuten einkochen. Abkühlen lassen, abgießen und zugedeckt kalt stellen.