

## 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.