

ZUTATEN:

250 g Knoblauchzehen, geschält
100 g Salz, grob oder fein
50 g frische oder getrocknete Kräuter
75 g Olivenöl

Knoblauchpaste
selbstgemacht

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten in den Mixtopf und für 1 Minute/Stufe 10 pürieren. Je nachdem wie fein du die Paste haben möchtest. (Ich mixe immer in 2-3 Durchgängen und schiebe zwischendurch die Masse von Mixtopfrand und mixe dann erneut)
- In ein sauberes Glas abfüllen und mit Olivenöl bedecken, falls die Masse noch rausschaut.

TIPP:

- Hält sich im Kühlschrank über Monate. Durch das viele Salz wird der Knoblauch konserviert.
- Ganz wichtig: Beim entnehmen der Paste immer einen sauberen Löffel verwenden.
- Pass mit dem Salzen auf, da die Knoblauchpaste schon sehr salzig ist.
- Die Paste kann man gut als DIY Geschenk mitnehmen oder auch zu Weihnachten/Ostern/Mitbringsel verschenken.

VERWENDUNG:

- Du kannst sie überall verwenden, wo du sonst Knoblauch rein geben würdest.
 - Dressing
 - Aufläufe
 - Fleischgerichte
 - Marinaden
 - Knoblauchbrot
 - Knoblauchbutter
 - Aioli
 - verschiedene Suppen
 - u.v.m.



ANWENDUNG:

- eine Knoblauchzehe entspricht ungefähr einem 1/2 TL Knoblauchpaste

KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📍 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at

ZUTATEN:

250 g Knoblauchzehen, geschält
100 g Salz, grob oder fein
50 g frische oder getrocknete Kräuter
75 g Olivenöl

Knoblauchpaste
selbstgemacht

HERKÖMMLICHE ZUBEREITUNG

- Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit dem Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und pürieren.
- Danach da Salz dazugeben und gut durchmischen.
- Alternativ kann man die ganzen Zutaten auch im Hochleistungsmixer pürieren.

TIPP:

- Hält sich im Kühlschrank über Monate. Durch das viele Salz wird der Knoblauch konserviert.
- Ganz wichtig: Beim entnehmen der Paste immer einen sauberen Löffel verwenden.
- Pass mit dem Salzen auf, da die Knoblauchpaste schon sehr salzig ist.
- Die Paste kann man gut als DIY Geschenk mitnehmen oder auch zu Weihnachten/Ostern/Mitbringsel verschenken.

VERWENDUNG:

- Du kannst sie überall verwenden, wo du sonst Knoblauch rein geben würdest.
 - Dressing
 - Aufläufe
 - Fleischgerichte
 - Marinaden
 - Knoblauchbrot
 - Knoblauchbutter
 - Aioli
 - verschiedene Suppen
 - u.v.m.



ANWENDUNG:

- eine Knoblauchzehe entspricht ungefähr einem 1/2 TL Knoblauchpaste

KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📷 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at