

# Knoblauch-Würzpaste

## Zutaten für ein kleines Glas (160 g)

- 80 g geschälter Knoblauch (ungefähr eine Knolle)
- 80 ml Pflanzenöl
- 1 TL Salz

Pürierstab

Leeres Schraubglas

## Zubereitung

Der Knoblauch wird geschält und grob zerkleinert (optional das grüne Herzstück jeder Zehe entfernen).

Die Stücke werden zusammen mit dem Salz in ein hohes Gefäß gegeben und mit einem Pürierstab püriert. Das Pflanzenöl wird nach und nach langsam dazugegeben. Dabei weiter pürieren, bis das gesamte Öl mit dem Knoblauch zu einer feinen Paste vermischt ist.

Die fertige Knoblauchpaste wird in ein sauberes Glas gefüllt, mit etwas Öl vollständig bedeckt und verschlossen.

## Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

## Anrichtung

Um die helle Farbe des Knoblauchs zu erhalten, kannst du einen Teelöffel Zitronensaft dazugeben. Herausschmecken kann man ihn später nicht mehr.