

# Knoblauch-Paste

Für die Knoblauch-Paste brauchst du:

- 250 g geschälter Knoblauch
- 50 g Salz
- 1 EL Zitronensaft
- Olivenöl
- Glas mit Schraubverschluss

Zubereitung der Knoblauch-Paste:

1. Knoblauch schälen und in ein höheres Gefäß geben.
2. Das Salz hinzufügen und beides mit dem Pürierstab pürieren.
3. Abschließend einen EL Zitronensaft hinzufügen und nochmals pürieren.
4. Die Paste in ein Glas mit Schraubdeckel füllen und mit Olivenöl bedecken.
5. Normalerweise verfärbt sich die Masse nach ca. 2 Tagen grünlich, das sollte der Zitronensaft allerdings verhindern. Die farbliche Änderung hat keinen Einfluss auf die Qualität und Haltbarkeit.
6. Das Glas im Kühlschrank aufbewahren und die benötigte Knoblauchmenge immer mit sauberem Löffel entnehmen.
7. ½ TL entspricht ca. einer Knoblauchzehe.
8. Die Knoblauch-Paste ist gekühlt und luftdicht verschlossen mehrere Wochen haltbar.
9. Bitte beachte, dass durch den Salzzusatz auch das Salzen der Gerichte, bei denen du die Knoblauch-Paste verwendest, am besten erst zum Schluss vornimmst, um so ein Überwürzen zu verhindern.
10. Hier geht's zum Rezeptdruck
11. Gutes Gelingen wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*