



— UNSER REZEPT DER WOCHE —

Frischer Knoblauch aus dem Ofen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Knollen frischer Knoblauch
Olivenöl
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Vom Knoblauch die Wurzel abschneiden und quer halbieren.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine geölte Auflaufform geben und abgedeckt bei 180 Grad 35 bis 45 Minuten backen bis er goldbraun ist und sich der Knoblauch leicht herausdrücken lässt.

Zum Ende der Backzeit für 5 bis 10 Minuten abgedeckt den Grill dazu schalten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofenknoblauch passt als Beilage zu Gemüse, Fleisch und Fisch, zum Würzen und als Brotaufstrich für alle Knoblauchliebhaber*innen.



Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE