



## **Gutes fürs ganze Jahr: Vorräte aus Obst, Gemüse und Kräutern**

*Elisabeth Lust-Sauberer  
Renate Wagner-Wittula*

### **Knoblauchcreme aus gegartem Knoblauch**

#### **Zutaten:**

500 g Knoblauch, Öl zum Abdecken, Saft von 1 Zitrone, etwas Salz.

#### **Zubereitung:**

- Die Knoblauchknollen in Zehen teilen und diese ungeschält auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Ins heiße Backrohr schieben und bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde braten.
- Dann ins kalte Wasser legen und rasch schälen.
- Knoblauch mit Zitronensaft pürieren und mit Salz abschmecken. In saubere Gläser füllen und gut 1 cm hoch mit Öl abdecken, Gläser verschließen und gekühlt aufbewahren.

**VERWENDUNG:** Ich verwende Knoblauchcreme gerne zum Abschmecken und Würzen von Gerichten, wenn ich Gäste bewirte, die Knoblauch womöglich nicht so gut vertragen. Knoblauchcreme oder -paste ist milder und daher besser verträglich.

**VARIATION:** Mir schmeckt die Knoblauchcreme besonders gut, wenn ich frische Thymianblätter einmixe.