

Konfitierter Knoblauch – Mini-Cocotte

Zutaten

- 1 Knolle Knoblauch, geschält
- ca. 150–180 ml Öl (nur so viel, bis der Knoblauch bedeckt ist)
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Knoblauchzehen schälen und in die Mini-Cocotte legen.
2. Mit Öl auffüllen, bis der Knoblauch komplett bedeckt ist.
3. Zwei Prisen Salz zugeben.
4. Bei 120 °C (Ober-/Unterhitze) 60–80 Minuten garen, bis der Knoblauch weich und cremig ist.
5. Abkühlen lassen und in ein Glas umfüllen. Im Kühlschrank etwa 1 Monat haltbar.

Verwendung

- Knoblauch zerdrücken und auf Brot streichen
- Knoblauchbutter herstellen
- Öl und Knoblauch zu Aioli pürieren
- Öl für Braten, Salate, Pasta oder Gemüse verwenden