

Knoblauch- Sauce 1

Kategorien: Sauce, Kalt, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

2	groß.	Frische Knoblauchknollen
1	Handvoll	Basilikum
1	Handvoll	Säurampfer
50	ml	Speiseöl
		Salz
		Weisser Pfeffer aus der Mühle
		Edelsüßes Paprikapulver ODER
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Die Knoblauchknollen im ganzen locker verschlossen in einem Bratbeutel bei 600 Watt in die Mikrowellen geben und 5 Minuten garen. Abkühlen lassen. Die Zehen aus den Häuten drücken, etwas zerkleinern. Die Kräuter waschen, mit Küchenpapier trocknen und grob zerhacken. Knoblauch, Kräuter, Öl und Gewürze im Mixer zu einer Paste pürieren, die Sauce mit Salz und Paprikapulver oder 1 kleinen Prise Cayennepfeffer abschmecken. Tip: Diese Knoblauchsauce, die auch gut zu gebackenen Kartoffeln passt, kann auch ruhig in etwas grösserer Menge hergestellt werden, da sie sich ca. 14 Tage im Kühlschrank hält. Restliche Sauce einfach in ein Twist-Off-Glas geben, etwas Öl auf die Oberfläche giessen und das Glas gut verschliessen.