



Knoblauchröster

.....

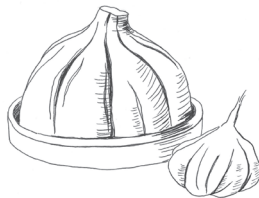
Gerösteter Knoblauch schmeckt herrlich nussig. Servieren Sie ihn als Beilage oder auf geröstetem Weißbrot. Die Knoblauchcreme schmeckt auch sehr gut in Tapenade, Guacamole oder Kräuterbutter.

Benutzung

- Legen Sie den Knoblauchröster vor der ersten Benutzung einige Stunden in kaltes Wasser. Lassen Sie den Röster dann vollständig trocknen und bewahren Sie ihn – falls Sie ihn nicht gleich benutzen – an einem trockenen Ort auf, Deckel und Schale separat.
- Der Knoblauchröster darf nur im Ofen verwendet werden.
- Waschen Sie den Knoblauchröster mit der Hand und am liebsten ohne Geschirrspülmittel ab. Lassen Sie ihn anschließend gut trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Bitte vermeiden Sie große Temperaturschwankungen, da das Steingut sonst springen kann. Spülen Sie den heißen Röster beispielsweise nicht unter kaltem Wasser ab.

Knoblauch rösten

- Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
- Schneiden Sie die Spitze einer ganzen Knoblauchknolle ab. Entfernen Sie die äußere Schale, sodass die einzelnen Zehen zu sehen sind.
- Bestreichen Sie die Knoblauchknolle gut mit Olivenöl und legen Sie sie in den Röster. Tipp: Legen Sie einen Zweig Rosmarin oder Thymian dazu, das sorgt für einen besonders würzigen Geschmack.
- Gießen Sie noch einen Schuss Olivenöl über den Knoblauch und verschließen Sie den Röster mit dem Deckel.
- Rösten Sie die Knoblauchknolle ca. 35 – 45 Minuten im Ofen, bis der Knoblauch ganz weich ist. Lassen Sie die Knolle etwas abkühlen und drücken Sie dann die einzelnen Zehen aus der Schale.



Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille