

# Gerösteter Knoblauch

## **Zutaten:**

- 300 g Knoblauch (1 Zehe = 5–10g)
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 2 EL Bouillon
- 1 EL Majoran, fein gehackt

**Zubereitung:** Äussere Schalen von den Knoblauchzehen entfernen, in eine Gratinform geben, mit der Bouillon und dem Olivenöl beträufeln, während 1 Stunde bei 180° im Ofen garen.

Herausnehmen, sofort pürieren und mit dem Majoran mischen. Diese Knoblauchpaste kann als Dip (zum Eintunken) oder als Aufstrich auf leicht geröstetem Brot verwendet werden.

Alle Mengenangaben gelten für 4 Personen