

Knoblauch-Dressing

2 frische Knoblauchknollen mit Lorbeer und Thymian bestecken, mit 3 EL Olivenöl und 2 EL Weisswein im Ofen bei 160 Grad 1 Stunde schmoren. Zehen aus den Schalen drücken, pürieren. Mit 4-5 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, wenig Senf, Salz und Pfeffer mischen.

Tip: Anstelle von Knoblauch rote Peperoni verwenden

Zu Bohnen, Hülsenfrüchte, Lamm

Rezept aus «The Best of annabelle», Werd-Verlag