



Knoblauchzehen gebraten

Zutaten

2 ganze Knoblauchknollen
Olivenöl extra vergine
Meersalz

Zubereitung

Ungeschälte Knoblauchknollen quer halbieren oder die ungeschälten Knoblauchzehen vom Fruchtboden lösen, in einer Bratpfanne in reichlich Olivenöl bei schwacher Hitze rund 30 Minuten braten, salzen. Der Knoblauch darf nicht zu braun werden, weil er sonst bitter wird.

Zum Verzehr werden die einzelnen Zehen aus der Schale gelutscht. Sie schmecken lauwarm und kalt. Dieser Antipasto ist in Italien sehr beliebt.