



Gebackener Knoblauch

ZUTATEN

 Für 8 geröstete

Brotscheiben

2 Stück Knoblauchknollen

2 Esslöffel Olivenöl

Meersalz frisch, gemahlen

Erschienen in

10 | 2006, S. 87

ZUBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2** Von den Knoblauchknollen die Spitze abschneiden. Die Knollen in eine kleine feuerfeste Form setzen und mit dem Olivenöl beträufeln.
- 3** Den Knoblauch im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 25-30 Minuten weich backen.
- 4** Den Knoblauch mit einem Messer aus der Haut drücken und mit etwas Meersalz bestreuen. Auf geröstetem Brot servieren.