

Eingelegte Knoblauchzehen

Zutaten:

4 Knollen Knoblauch
1 EL Essig
1 Rosmarinzweig
4 Chilischoten
200 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen aus den Knollen lösen.
- In einem Topf Salzwasser und Essig zum Kochen bringen.
- Knoblauchzehen darin ungeschält 3 Minuten blanchieren.
- Danach die Zehen (die Knoblauchzehen!!!) mit kaltem Wasser erschrecken.
- Von den Zehen die Pelle abziehen.
- Rosmarin, Chili und Knoblauchzehen in ein Glas geben.
- Alles mit Olivenöl übergießen.
- Mischung mindestens 3 Tage ziehen lassen.
- Nach dem Verzehr auf flüchtende Vampire achten.