

Informationen zur Sendung vom 19.06.2026

Röstschnitten mit Knoblauchcreme

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

4-5 Knoblauchknollen
200 ml Olivenöl
Salz
Etwas Thymian frisch oder
getrocknet
Pfeffer

Außerdem
6 große Scheiben
italienisches Weißbrot
oder andere Weißbrotsorte
1 Spitzpaprika
Frische Kräuter

Zubereitung

Die einzelnen Zehen mit Schale aus der Knoblauchknolle heraustrennen und in eine flache Schale geben. Mit Olivenöl begießen und im Airfryer circa 15 Minuten bei 180 Grad rösten.

Den Knoblauch etwas abkühlen lassen. Danach kann man die einzelnen Zehen ganz leicht aus der Schale lösen. Den geschälten und gerösteten Knoblauch mit etwas Olivenöl, frischem Thymian und ein wenig Salz würzen. Alles zu einer glatten Masse pürieren.

Die einzelnen Brotscheiben mit der Knoblauchcreme bestreichen und im Backofen bei 180 Grad circa zehn Minuten golden rösten. Währenddessen die Spitzpaprika in Ringe schneiden und die Kräuter zupfen.

Anrichten

Frisch aus dem Ofen mit Paprikaringen und Kräutern garnieren und warm verspeisen.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

3 Knoblauchknollen zu 1,49 Euro; 200 ml Olivenöl zu 2,00 Euro; Gewürze zu 0,15 Euro; 6 große Scheiben italienisches Weißbrot zu 4,50 Euro; 1 Spitz-Paprika zu 0,60 Euro; Frische Kräuter zu 0,50 Euro.

Pro Portion circa 1,54

Wenn es Knoblauch gibt, der verbraucht werden muss oder wenn noch Weißbrot vom Vortag da ist, wird es noch preiswerter.

Informationen zur Sendung vom 19.06.2026

Röstschnitten mit Knoblauchcreme

Von Ulla Scholz

Knoblauch und Zwiebeln optimal lagern

Am besten in einer kühlen Vorratskammer oder im Vorratskeller aufbewahren. Der Kühlschrank ist nicht besonders gut geeignet, da Knoblauch und Zwiebeln hier Feuchtigkeit aufnehmen können und schneller schimmeln. Plastiktüten verhindern die Luftzirkulation. besser sind Papiertüten oder Netze. Es sollte auch dunkel sein, da Knoblauch und Zwiebeln auskeimen. Knoblauchzehen erst kurz vor der Verwendung von der Knolle lösen. Wenn alle Zehen einzeln abgezupft werden, trocknen sie schneller aus.

Knoblauchöl haltbar machen

Knoblauch, der vor dem Einlegen in Öl nicht ausreichend erhitzt wurde, kann giftige Keime bilden. Soll ein Knoblauchöl länger haltbar sein, die Zehen in Öl bei circa 100 Grad konfieren (in Öl garen lassen). Zum Schluss noch einmal drei bis vier Minuten sprudelnd aufkochen, in ein steriles Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 14 Tagen verbrauchen, da sich auch nach dem Aufkochen Keime bilden können.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!