

# Eingelegte Knoblauchzehen

## Zutaten:

**4 Knoblauchknollen**  
**200 ml Olivenöl**  
**4 Chilischoten**  
**1 Rosmarinzweig**  
**1 EL Essig**  
**Salzwasser**  
**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 mit kaltem Wasser abschrecken. Dann schälen. Rosmarin, Chili und Knoblauchzehen in ein Glas geben. Alles mit Olivenöl übergießen. Mischung mindestens 3 Tage ziehen lassen.**

[Druck-Version](#)

