



Bio Knoblauchpaste

Unsere Knoblauchpaste eignet sich perfekt als Ersatz für frischen Knoblauch.

Ein Teelöffel Knoblauchpaste ersetzt eine Zehe frischen Knoblauch.

Wir verwenden unsere Knoblauchpaste aber nicht nur zum Kochen und für Soßen, sondern auch am Brot. Toaste dir zuerst eine Scheibe Schwarzbrot mit einer hauchdünnen Schicht Butter. Je nach gewünschter Intensität, streiche dir die Knoblauchpaste darüber.

Außerdem lieben wir selbstgemachte Pizza – der Knoblauchrand darf hier natürlich auch nicht fehlen.

Hier noch ein paar Hinweise zur Lagerung:

Die Knoblauchpaste im Glas sollte immer mit einer Schicht Sonnenblumenöl bedeckt sein.

Knoblauch ist ein Naturprodukt und kann sich daher verfärben. Die Farbe hat allerdings keinen Einfluss auf die Haltbarkeit oder den Geschmack.

Die Knoblauchpaste muss nach dem Öffnen im Kühlschrank gelagert werden.