

# Knoblauchgrundstock

200 g Knoblauch, geschält

100 g Salz

10 -15 g getrocknete Kräuter



Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 6** verrühren. Dabei zwischendurch pausieren, die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und weitermischen bis eine schöne homogene Masse entstanden ist.

Anschließend den Knoblauchgrundstock in ein Glas mit Schraubverschluss füllen und im Kühlschrank lagern.

Hält ca. ½ Jahr und länger. Der Knoblauchgrundstock kann nun für alle Gerichte verwendet werden. 1TL = 1 Knoblauchzehe

## **Maren Jansen**

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: [madebymaren@gmail.com](mailto:madebymaren@gmail.com)

[www.madebymaren.de](http://www.madebymaren.de)