



## gerösteter Knoblauch aus dem Air Fryer

### gerösteter Knoblauch aus dem Air Fryer

1 ganze Knoblauchknolle

2 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz (optional)

**Gesamtzeit:** 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1 Personen

### gerösteter Knoblauch aus dem Air Fryer

1.

Die Oberseite der ganzen Knoblauchknolle etwa 1 cm abschneiden, sodass die einzelnen Zehen freigelegt sind. Die Knoblauchknolle auf ein Stück Alufolie legen. Etwas Olivenöl auf die freigelegten Knoblauchzehen träufeln. Es kann optional auch etwas Salz hinzugefügt werden.

Die gesamte Knoblauchknolle dann mit der Alufolie einwickeln. Darauf achten, dass die Folie gut verschlossen ist, damit der Knoblauch nicht austrocknet.

Air Fryer auf 190°C einstellen und die eingewickelte Knoblauchknolle in den Korb legen. Den Knoblauch für etwa 20-30 min. rösten, je nach Größe der Knolle und wie

weich du den Knoblauch haben möchtest.

Die Knoblauchknolle nach dem Rösten ein wenig abkühlen lassen. Dann vorsichtig die Folie öffnen. Die Knoblauchzehen können ganz einfach aus der Haut herausgedrückt werden. Diese passen perfekt zu Brot, Pasta oder anderen Gerichten!