



Rezept

Schwarzer Knoblauch-Crunch

Reicht für ca. 4 Personen

Passt perfekt zu diversen Gemüsen, Cous Cous, Bulgur, Beilagen, Fisch und vielem mehr. Wer Knoblauch mag wird dieses Topping lieben. Ach ja und das wichtigste:

Man riecht danach nicht nach Knoblauch und er ist super gesund.

Schwarzer Knoblauch-Crunch

2-3 Zehen Black Garlic (feingehackt oder in Scheiben geschnitten) z.B. von Royal Spice

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Panko (Ersatzweise Paniermehl)

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, den Knoblauch und das Panko zugeben und unter mittlerer Hitze unter rühren kross anbraten. Einfach auf Gemüse, Cous Cous oder einen gebratenen oder gedünsteten Fisch geben – Super lecker.