



ZUTATEN

340 g Pizzateig
75 ml Olivenöl (empfohlen)
1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Meersalz
1 Esslöffel gehackte
frische Petersilie
1 Esslöffel geriebener
Parmesan
Marinara Sauce
(Tomatensauce)

KNOBLAUCHKNOTEN

1. Rollen Sie den Pizzateig aus, bis dieser ca. 1 cm dick ist.
2. Schneiden Sie nun ca. alle 2 cm der Länge nach ein Stück ab.
3. Rollen Sie den Teig auf Ihrer Arbeitsplatte soweit aus, bis Sie einen Knoten hinein machen können. Wiederholen Sie dies, bis der komplette Teig verbraucht ist.
4. Mischen Sie nun die Gewürze, den Käse und das Olivenöl in einer Schale gut durch.
5. Tauchen Sie die Knoten gut in der öligen Mischung ein.
6. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierablage und schieben Sie diese in das Gerät.
7. Drücken Sie nun die M-Taste und scrollen Sie vor bis zum Hähnchen Symbol.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und geben Sie 10-12 Minuten bei 180 Grad ein.
9. Schütteln Sie die Knoblauchknoten nach der Hälfte der Zeit gut durch.
10. Servieren Sie die Knoten zusammen mit der Marinarasauce.