

Rezept für selbst gemachtes Basilikumöl

Zutaten

- 250 ml kalt gepresstes Olivenöl
- ca. 10 Stängel frisches Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- ggf. Knoblauch
- 1 verschließbares Glas
- 1 saubere Flasche



Zubereitung

1. Die Basilikumblätter von der Pflanze abschneiden und in ein sauberes Glas schichten. Zwischen den einzelnen Basilikumschichten immer wieder Salz hinzufügen.
2. Die Basilikumblätter nach unten drücken und mit dem Olivenöl übergießen.
3. Das wiederverschließbare Glas für zwei Wochen an einen dunklen, kühlen Ort stellen, sodass die Aromen sich in dem Öl gut verteilen.
4. Die Basilikumblätter herausfiltern und das Öl in die Flasche füllen.