

Rezept für selbst gemachtes mediterranes Kräuteröl

Zutaten

- 250 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 1 Stängel Rosmarin
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Stängel Thymian
- Salz
- Pfefferkörner
- ggf. Chilischoten und Knoblauch
- 1 verschließbares Glas
- 1 saubere Flasche



Zubereitung

1. Die Basilikumblätter von den Stängeln abzupfen und in das saubere Glas geben. Rosmarin und Thymian entweder ebenfalls vom Stängel abzupfen oder die Stängel als Ganzes hineingeben.
2. Je nach Geschmack Salz, Pfeffer, Chilischoten und Knoblauch hinzufügen.
3. Das Olivenöl hinzufügen, bis alle Zutaten vollständig bedeckt sind.
4. Das Glas für zwei Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen.
5. Anschließend die Kräuter herausfiltern und das Öl in die Flasche füllen.