

Gewürz-Öl

Für 2 Portionen

1 L Raps- oder Olivenöl 3 Zweige Thymian 3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Salbei 1 Knoblauchknolle 3 getrocknete Chilischoten
1 frische Chilischote

Die Knoblauchknolle abziehen. Das Raps- oder Olivenöl mit jeweils drei Zweigen Thymian, Rosmarin und Oregano und zwei bis drei Knoblauchzehen in einen Topf geben. Die getrockneten Chilischoten und die frische Chilischote hinzugeben und alles leicht erhitzen. Anschließend das Ganze in eine dunkle Flasche füllen und gut verschlossen für gut eineinhalb Wochen ziehen lassen.

Tipp:

Ideal zum Verschenken! Binden Sie schönes Geschenkband um die Flasche herum und überraschen Sie ihre Liebsten mit selbstgemachtem Gewürzöl!

Steffen Henssler am 04. März 2013