Nah&Frisch

Dreierlei Kräuteröl

Mazola Professional

Dreierlei Kräuteröl

Vorspeise Glutenfrei Hausmannskost Herbst

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mazola® Keimöl in einen großen Topf gießen und 20 Minuten lang erhitzen. In der Zwischenzeit alle Kräuter, Chilis, Zitrone, Limette und Ingwer gut waschen. Die Schale der Zitrone und der Limette mit einem Sparschäler abziehen.

Den Knoblauch schälen. In die erste verschließbare Flasche frischen Thymian, Zitrone und Knoblauch geben. In die zweite Flasche Chilis, Limette und Ingwer. In die dritte Flasche Rosmarin und rosa Pfefferbeeren. Das warme Öl in die Flaschen verteilen und gut verschließen.

An einem kühlen Ort lagern.

Zutaten

- Zutaten Öl I
- 1 l Mazola® Keimöl
- 5 Zweige frischer Thymian
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Zehen Knoblauch
- Zutaten Öl II
- 1 l Mazola® Keimöl
- 2 Chilis
- 1 Bio-Limette
- 2 cm Ingwer
- Zutaten Öl III
- 1 l Mazola® Keimöl
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 TL rosa Pfefferbeeren