Lavendelöl

Das aromatische Lavendelöl veredelt Salate, eignet sich zum Würzen und Anbraten von Fleisch. Mit diesem Rezept lässt es sich einfach herstellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 EL	Lavendelblüten (getrocknet oder frisch)
400 ml	Öl (Olivenöl, Mandelöl oder Sonnenblumenkernöl)

Zubereitung

1. Das **Lavendelöl** eignet sich auch sehr gut zum Verschenken. Hierfür zuerst die Lavendelblüten in eine gut verschließbare und saubere Flasche füllen.

2. Die Flasche jetzt mit Öl befüllen, anschließend die Flasche verschließen und gut schütteln.

3. Nun die Flasche für 30 Tage an einem hellen, warmen Platz, zum Beispiel der sonnigen Fensterbank, lagern.

4. Die Flasche einmal pro Tag gut schütteln. Nach dem Monat das Lavendelöl durch ein feines Sieb geben, erneut in die Flasche schütten. Dunkel und kühl aufbewahren.

Tipp

Lavendelöl darf, wie alle anderen angesetzten Öle auch, nicht zu lange aufbewahrt werden.