Mediterranes Knoblauchöl

Dieses Rezept für mediterranes Knoblauchöl wird mit aromatischen Kräutern zubereitet. Das Öl eignet sich auch als schönes Mitbringsel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 72,3 h

Zutaten

1 EL	Chilischoten (gehackt)
1 Stk.	Knoblauchknolle
2 Zweige	Lavendelblüten
500 ml	Öl
3 Zweige	Oregano
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Zitronenthymian

Zubereitung

1. Ein kulinarisches Geschenk ist das **mediterrane Knoblauchöl**. Es kann sofort angeboten oder in der Vorratskammer gelagert werden. Zu Beginn die Zehen an dem Knoblauch der Reihe nach abziehen und diese in eine saubere Flasche füllen.

2. Nacheinander Oregano, Rosmarin, Thymian und Zitronenthymian, Lavendel waschen und abtropfen lassen. Im Anschluss diese Kräuter ebenso in die Flasche geben, zudem

Chilischote grob zerhacken und hinzufügen. Im Abschluss ein Oliven- oder Rapsöl in die Flasche füllen und das Knoblauchöl vor dem Verzehr erst einige Tage im Kühlschrank lagern.

Tipp

Dieses mediterrane Knoblauchöl lässt sich mit Salaten in einem Dressing verfeinern oder passt zu mild gebratenem Geflügel.