

Kräuteröl



1 Portionen

ZUTATEN

- Dieses Rezept funktioniert mit jeglichen frischen Kräutern wie z.B : Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Minze & Basilikum
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bund Frische Kräuter

ZUBEREITUNG

- das Öl auf 60°C erwärmen
- die Kräuter grob zerkleinern und in den Mixer geben.
- das erwärmte Öl dazugeben und mixen (5-7 min).
- das fertige Kräuteröl durch ein Mikrosieb (auch Kaffefiltern möglich) passieren und rasch auf Eis abkühlen lassen.
- in eine Flasche umfüllen und dunkel und kühl lagern.

