

Orangen- Kräuteröl



ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE (CA. 250ML):

2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen

1 BIO SONNE Orange

1 Zweig BIO SONNE Rosmarin (Kräutertopf)

2-3 Zweige BIO SONNE Thymian (Kräutertopf)

250 ml FRISAN Rapskernöl

1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Knoblauch schälen und leicht andrücken, um das Aroma zu entfalten.
2. Die Schale der Orange (ohne die weiße Schicht unter der Schale) dünn abschälen und zusammen mit den frischen Kräutern, Pfeffer und Knoblauch in eine saubere Flasche geben.
3. Alles mit zimmerwarmen Öl aufgießen und fest verschließen - dann mindestens zwei bis drei Wochen lichtgeschützt bei Raumtemperatur ziehen lassen.
4. Anschließend die Kräuter, Knoblauch und Orangenschalen entfernen und das Würzöl innerhalb von drei Monaten verbrauchen.

