

Rosmarinöl mit Knoblauch



Geräte: Messer, Schneidebrett, Abfallschüssel, Trichter, Glasflasche mit Verschuß, Etikett;

| ZUTATEN | ZUBEREITUNG |
|--|--|
| 2-3 Rosmarinzweige | kalt waschen, trocken tupfen |
| 3-4 Knoblauchzehen | schälen, halbieren |
| $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ l Olivenöl | alles in die gereinigte Flasche füllen und mit dem Öl aufgießen |
| | Flasche verschließen und mit dem Haltbarkeitsdatum beschriften (Öl ist im Kühlschrank ca. 6 Monate haltbar). Mindestens 1 Woche ziehen lassen. |

☺ TIPP: eignet sich besonders für Nudelsoßen und Salate!