



# Basilikum-Öl

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Basilikum, frisch	50 g
Limetten	1 St.
Sonnenblumenöl	300 ml

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien  
Sieb

1. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Limette heiß waschen und Schale mit dem Sparschäler in breiten Streifen dünn abschälen.
2. Alles in ein Gefäß mit weiter Öffnung geben. So viel Öl angießen, dass alles damit bedeckt ist. Gefäß verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort 3 Tage durchziehen lassen.
3. Öl durch ein Sieb gießen, Basilikum gut ausdrücken. Öl in eine saubere, trockene Flasche füllen. Das Basilikum-Öl schmeckt in Salatsaucen, zum Beträufeln von Crostini und zum Dünsten von Gemüse.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2309 kcal		
Kohlenhydrate	7 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	2 g	Fette	258 g