Kräuteröl

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	30 g
Basilikum, frisch	30 g
Öl	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Für das Kräuteröl können auch die Kräuterstängel verwendet werden. Stängel grob hacken. In einem hohen Gefäß mit Öl fein pürieren. Öl ca. 30 Min. stehen lassen, bis sich die pürierten Kräuter etwas abgesetzt haben. Alles durch ein Tuch oder sehr feines Sieb geben. Grünes Kräuteröl auffangen und bis zum Servieren in einer Flasche aufbewahren.

Guten Appetit!

Tipp: Verwende das Kräuteröl zur Dekoration für Suppen oder Salate. Oder zum Dippen mit frischem Baguette und etwas Salz.

Die Stängel von Petersilie, Dill oder Basilikum sind essbar und enthalten zudem sehr viel Geschmack. Mit diesem Rezept kannst du diese für ein feines Öl verwenden. Das Öl hält sich gut verschlossen einige Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	194 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g