

Rosmarienöl



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 1 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	200 ml
Rosmarinzweige	3 Stk.

Zubereitung:

Frische Rosmarinzweige waschen, abtropfen lassen, den Stengeln oben zusammenbinden und an der frischen Luft (keine Sonne) ungefähr 12 Stunden trocknen lassen.

In einen geeigneten Glasbehälter geben und mit Oliven auffüllen, sodass der gesamte Rosmarin bedeckt ist. Luftdicht abschließen. Kühl und dunkel mindestens 1 1/2 Monate lagern.

TIP: Eignet sich hervorragend für Gegrilltes, kurz gebratenes Fleisch, Pizza oder Pasta.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1720-Rosmarienoel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at