



## Knoblauch-Paprika-Öl

★★★

Öle

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** ca. 0,5 Liter **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 Paprikaschote(n), rot
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 TL Pfefferbeeren, rosa
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 1 Tasse/n Rotweinessig (ca. 200 - 250 ml)
- 500 ml Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Zutaten für 1 Flasche à 500 ml.

Paprikaschote abbrausen, putzen und im heißen Ofen auf höchster Stufe so lange backen bis Blasen entstehen. Mit einem feuchten Tuch abschrecken, abziehen und in 2 x 2 cm grosse Stücke teilen. Knoblauch pellen, halbieren. Beides auf einen Spieß stecken.

Gewürze 5 Minuten im heißen Essig ziehen lassen, entnehmen und mit dem Spieß in eine Flasche geben. Öl zugießen, verschließen. Ca. 1 Woche ziehen lassen, filtrieren.