



Chili-Ingwer-Knoblauch-Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Gesamtzeit:** 5 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 0,5 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 ml Öl, Erdnuss- oder Sesamöl

6 kleine Chilischote(n), frische, rote (mittelscharfe Sorte)

3 Zehe/n Knoblauch

30 g Ingwer, frischer

NÄHRWERT

Calories: 4084 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Flaschen heiß spülen, Chilis abwaschen, Strunk entfernen und in 3-4 Längsstreifen schneiden, Knoblauch schälen, vierteln und den Keim entfernen. Ingwer schälen und in Streifen schneiden.

Ingwer, Chili und Knoblauch gleichmäßig auf Flaschen verteilen, mit dem Öl aufgießen und mit dem Korken verschließen.

Mindestens 2 Wochen ziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln.