



Limetten - Öl

★★★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

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

ZUTATEN

500 ml Olivenöl oder Keimöl

3 Limette(n), unbehandelt

NÄHRWERT

Calories: 4506 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Öl in ein durchsichtiges, gut verschließbares Gefäß gießen. Die Limetten waschen und gut abtrocknen, damit kein Wasser mit ins Öl kommt.

Anschließend die Limetten in Scheiben schneiden und in das Öl geben. Gefäß gut verschließen und ca. 1 Woche an einen hellen Ort (nicht in die Sonne) stellen und öfter mal leicht schütteln, damit sich das Limettenaroma gut verteilt.

Danach (ohne Limetten) umfüllen in ein anderes Gefäß, z.B. Karaffe, Glasflasche o.ä.

Gut verschlossen ist das Öl ca. 3 Monate haltbar.