



## Provenzalisches Öl

★★★★★

Öle

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 Zweig/e Rosmarin, getrockneter
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Kräuter der Provence, getrocknete
- 1 TL Pfeffer - Körner, weiße
- 1 TL Pfeffer - Körner, schwarze
- 2 Chilischote(n), frische
- 400 ml Öl (Sonnenblumenöl)

sich das Öl etwa 4 - 6 Monate.

Mit einem hübschen Etikett versehen ist das Öl auch eine tolle Geschenkidee.

### ZUBEREITUNG

Eine Flasche heiß ausspülen und trocknen lassen.

Den Knoblauch schälen und vierteln und zusammen mit den Kräutern, dem Pfeffer und den Chilischoten in die Flasche geben. Mit dem Öl aufgießen und das Kräuteröl etwa eine Woche gut durchziehen lassen.

Die Kräuter aus dem Öl nehmen. Das Öl durch ein Sieb gießen, in eine dunkle Flasche füllen und gut verschließen.

Kühl (nicht im Kühlschrank) und dunkel aufbewahrt hält