



Thymian-Salbei-Öl

★★★

Öle

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

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

ZUTATEN

50 g Thymianblättchen

10 Salbeiblätter

3 Sternanis

½ Liter Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Die Salbei- und Thymianblätter in eine Flasche geben. Den Sternanis zufügen und mit dem Öl auffüllen. Ca. 14 Tage ziehen lassen.

Tipp: Ist besonders lecker zum marinieren von Fleisch, zum Braten oder Grillen.