

Dieses Rezept hat mir ein Freund mitgeteilt. Den Ursprung kenne ich leider nicht. Ich hoffe Ihr findet Gefallen daran und niemand ist betroffen wenn das Original-Rezept von Ihm stammt.

Viele Chili-Grü😊e...

Andreas

Olio Speciale

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Stange Staudensellerie
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1 kleine Karotte
- 1 kleiner Zweig Rosmarin frisch
- 6 frische Salbeiblätter
- 1 TL Chilipulver je nach Geschmack oder 1-2 ganze frisch Chili nach Belieben ;-)
- + soviel gutes Olivenöl wie benötigt wird um alle Zutaten abzudecken

Zubereitung:

Alle Zutaten werden in kleine Stücke (Würfel) geschnitten und in einen großen Becher gegeben. Jetzt wird Olivenöl zugegeben bis die Zutaten bedeckt sind. Dann mit dem Pürrierstab die die Masse zerkleinern. Nach 6 stündigem Ziehen lassen im Kühlschrank kann das Öl gebraucht werden. Es kann zu allem genutzt werden was beliebt. Salate, Salsas, Nudelpfanne..... etc...

Wichtig: Das Öl nur im Kühlschrank aufbewahren und schnell aufbrauchen – aber das geht ja fast von allein 😊

GUTEN APPETIT !