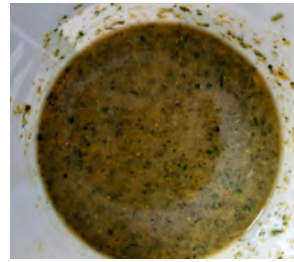


Blüten-Kräuter-Öl

Zutaten:

- 2 Hände voll Wildkräutern und Blüten
- 250ml Olivenöl
- Salz



Kräuter gut waschen und mit den anderen Zutaten zusammen mixen. Dieses Öl hält sich im Kühlschrank mehrere Tage. Willst du, dass dein Öl länger haltbar ist, trockne zuerst die Kräuter und Blüten an einem warmen, gut belüfteten Ort. Sind sie trocken und mit dem Öl vermengt, haltet dieses auch an einem kühlen, trockenen Ort mehrere Monate. Es dient als Marinade für Gemüse und Fleisch, kann aber auch wunderbar beim Kochen eingesetzt werden.

Mariniere halbgekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln oder Gemüse mit diesem Öl bevor du sie auf den Grill legst.

