

Knoblauchöl

Zutaten:

1 Knolle Knoblauch
400 ml Oliven- oder Rapsöl
3 Zweige Thymian oder Rosmarin
Pfefferkörner
Eventuell Chili

Zubereitung:

Knoblauch schälen und je nach gewünschter Intensität in eine Flasche geben. (1 ganze Knolle Knoblauch ist sehr intensiv). Thymian oder Rosmarin (du kannst auch beides nehmen) mit den Pfefferkörnern zum Knoblauch in die Flasche geben. Wenn du es scharf möchtest kannst du auch noch Chili dazugeben.

Das Öl sollte ca. 2 Wochen stehen, dann passt es hervorragend zu Salaten oder über Pasta.