



## Basilikum-Knoblauch-Lorbeer-Öl

### Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stängel getrocknetes Basilikum „Wildes Purpur“
- 6 getrocknete Lorbeerblätter
- 1/2 l natives Olivenöl (Extra Vergine)

### Zubereitung

Die Knoblauchzehen in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten. So halten sie sich - ohne Geschmacksverlust - im Öl länger frisch.

Zusammen mit den getrockneten Lorbeer- und Basilikumblättern in eine saubere, trockene Flasche geben und mit Olivenöl aufgießen. 14 Tage ruhen lassen, dann durch ein Sieb abseihen.

Das Öl ist gut verschlossen etwa ein Jahr haltbar.