Rezept

Basilikum in Öl

Ein Rezept von Basilikum in Öl, am 29.04.2024

Zutaten

3 Bund Basilikum (abgezupft 100 g)

1/4 l Olivenöl

1 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Basilikum nur falls nötig waschen, sehr gut abtrocknen, dazu erst schleudern und dann auf einem Tuch ausbreiten und einige Zeit stehen lassen. Die Blättchen abzupfen, grob hacken oder zerreißen. Mit dem Salz in ein Glas füllen und mit Öl bedecken. Kühl und dunkel lagern.