

Rezept

## Basilikumöl

Ein Rezept von Basilikumöl, am 09.06.2026

### Zutaten

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1 großes Bund Basilikum   | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 1 getrocknete Chilischote | 500 ml Olivenöl        |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Flasche mit 500 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 4500 kcal

### Zubereitung

1. Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blätter in grobe Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Mit Basilikum und der ganzen Chilischote in einen Topf geben. Das Öl darübergießen und bei kleiner Hitze in ca. 30 Min. erwärmen (nicht kochen!). Basilikumöl in ein heiß ausgespültes Schraubglas füllen, sofort verschließen. Das Öl 1 Woche ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und in die heiß ausgespülte Flasche füllen.