

Rezept

## Italienische Kräuter in Öl

Ein Rezept von Italienische Kräuter in Öl, am 28.06.2026

### Zutaten

**je 1 kleines Bünd** Basilikum, Oregano, Rosmarin, Thymian,  
Salbei und Berg - bohnenkraut

**2 EL** feines Meersalz  
**ca. 75 ml** natives Olivenöl extra

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Kräuter waschen und auf einem Tuch in 2-3 Std. leicht antrocknen lassen. Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. In einer Schüssel mit Salz vermischen und lagenweise in ein Glas füllen, dabei jede Lage fest andrücken. Olivenöl darübergießen, bis es mindestens 1/2 cm über den Kräutern steht. Verschließen und am besten im Gemüsefach aufbewahren. Vorsichtig dosieren.