

Rezept

## Knoblauch-Basilikumöl

Ein Rezept von Knoblauch-Basilikumöl, am 10.06.2026

### Zutaten

10-12 Basilikumzweige	1 Bio-Zitrone
8-10 Knoblauchzehen	2 TL schwarze Pfefferkörner
2 Chilischoten	1 l gutes Olivenöl

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Basilikum trocken säubern und in sorgfältig gereinigte Flaschen stecken. Die Zitrone waschen, abtrocknen und mit dem Sparschäler 2 dünne Streifen abschneiden. Den Knoblauch schälen, anquetschen, mit Zitronenschale, Pfefferkörnern und Chilischoten in die Flaschen verteilen.
2. Die Flaschen mit Olivenöl auffüllen, verschließen und sanft durchschütteln. Das Öl an einem dunklen, kühlen Platz 1 Woche durchziehen lassen. Gelegentlich sanft durchrütteln. Verbrauchtes Öl kann über 1-2 Monate immer wieder durch frisches aufgefüllt werden.