

## Rezept

# Scharfes Kräuteröl

Ein Rezept von Scharfes Kräuteröl, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2 Handvoll</b> gemischte Kräuterblätter (z. B. Minze, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Bärlauch)
<b>1 Zehe</b> Knoblauch	<b>2</b> getrocknete Peperoncini (ersatzweise 1 Msp. Pul biber)
<b>2 EL</b> Kapern	<b>100 ml</b> Öl (z.B. Rapsöl)
<b>1 TL</b> flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Peperoncini fein zerbröseln. Kräuter, Zitronenschale, Knoblauch, Peperoncini und Kapern mit dem Öl verrühren. 2 TL Zitronensaft und den Honig unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Kräuteröl in einem Topf erwärmen. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti oder Linguine) unterrühren und zuletzt alles mit Salz und Zitronensaft abschmecken.