

Rezept

Steinpilzöl

Ein Rezept von Steinpilzöl, am 27.03.2025

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zweig Thymian |
| 40 g getrocknete Steinpilze | 2 Lorbeerblätter |
| 1/2 l Sonnenblumenöl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Thymian waschen und trockenschütteln. Die Steinpilze, den Knoblauch, den Thymian und die Lorbeerblätter in eine Flasche geben. Das Öl darauf gießen, die Flasche verschließen und 2 Wochen an einem dunklen Platz durchziehen lassen.
2. Das Öl durchfiltern und in eine sterilisierte Flasche füllen.