

TOMATEN-KNOBLAUCH GEWÜRZÖL

TOMATEN-KNOBLAUCH GEWÜRZÖL

Manchmal hat man eine ganz klare Vorstellung davon wie ein Öl schmecken sollte. Blöd nur, wenn man es so nicht kaufen kann. Halb so wild, ich habe einfach alle Zutaten in ein passendes Glas gesteckt und Olivenöl dazu gegeben.



Zutaten:

3 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten


3-4 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 kleine rote Chili

300 ml Olivenöl

Zubereitung:

Der Knoblauch wird geschält und die Zehen halbiert. Die Chili schneide ich längst ein. Dann verschwinden alle Zutaten in der Flasche*.



Mit Öl auffüllen und 2 Wochen dunkel bei Raumtemperatur ziehen lassen, zum Beispiel im Küchenschrank.

Schmeckt wunderbar auf Salat!