

Provenzalisches Kräuter-Öl

2 Zweige Rosmarin)
2 Zweige Thymian)
3 Zweige Majoran)

Kräuter sorgfältig verlesen, nur wenn notwendig vorsichtig waschen, in eine Flasche stecken

1/2 L Olivenöl

übergießen, Flasche fest verschließen, einige Tage an einen dunklen, kühlen Ort ziehen lassen

Verwendung: Für Kurzgebratenes, Tomaten- und Nizzasalat, für Tomaten-, Paprika-, Zucchini- und Bohnengemüse.

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

