

Basilikum-Öl aus dem Thermomix®



© Basilikum-Öl - Rezepte mit Herz



90 Min.



leicht



Ergibt 500 ml/ 2 Flaschen (à 250 ml)

Eine tolle Geschenkidee für Feinschmecker!

Das Öl ist perfekt für den Klassiker "Tomate-Mozzarella". Aber probiert auch unbedingt mal unser **Joghurt-Zitronen-Dressing mit Basilikum-Öl** aus!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	80 g	Basilikumblätter
<input type="checkbox"/>	500 g	mildes Olivenöl

Zubereitung

1. Basilikum in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 hacken. Herunterschieben. Öl zufügen und 1 Std. 10 Min./70 °C/Rührstufe mixen.
2. Öl durch einen Kaffeefilter abseihen und in Schraubflaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate

Weitere Ideen für Würzöl inkl. Rezept-Tipp findet ihr hier: **Chili-Öl, Zitronen-Öl**

Nährwertangaben

pro EL (10 g) ca. 90 kcal, 0 g E, 10 g F, 0 g KH