



Zubereitung

1. Rosmarin und Thymian waschen und sehr gut trocknen.
2. Kräuter grob hacken oder Zweige leicht andrücken.
3. Öl in einem kleinen Topf auf 60 bis 70°C erwärmen (nicht kochen).
4. Rosmarin und Thymian zugeben und 10 bis 15 Minuten sanft ziehen lassen.
5. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
6. Kräuter absieben und Öl in eine saubere Flasche füllen.

Rosmarin-Thymian-Öl

Zutaten

- 250ml Oliven- oder Rapsöl
- 2 bis 3 Zweige frischer Rosmarin
- 2 bis 3 Zweige frischer Thymian

Tipps

- Im Kühlschrank 3-4 Wochen haltbar
- Kräuter immer vollständig entfernen
- Nur gut getrocknete Kräuter verwenden