



Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Öl in einem kleinen Topf auf 60 bis 80°C erhitzen (nicht kochen).
3. Knoblauch dazugeben und 5 bis 10 Minuten sanft ziehen lassen.
4. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Knoblauch rausnehmen und Öl in eine saubere Flasche füllen.

Knoblauch-Öl

Zutaten

- 250ml Oliven- oder Rapsöl
- 3 bis 5 Knoblauchzehen

Tipps

- Im Kühlschrank 2-3 Wochen haltbar
- Knoblauch immer erhitzen und entfernen (keinen rohen Knoblauch im Öl lagern)