

Petersilien-Öl



Zutaten (für 4 Personen)

1 Bund Blatt-Petersilie
ca. 50 ml Olivenöl*
1 Knoblauchzehe
etwas Salz

*es kann nach Belieben auch Sonnenblumen-, Walnuss oder das eigene "Lieblingsöl" verwendet werden

Zubereitung

Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Anschließend die Blätter von den Stängeln zupfen und ein wenig kleinhacken. Danach in ein hohes Gefäß geben, den Knoblauch schälen, vierteln und zur Petersilie geben. Ein wenig Salz hinzufügen, das Öl darüber gießen. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Geschmack und Menge an Petersilie kann noch Öl nachgegossen werden.

Das Petersilienöl ist sofort einsetzbar. Am besten das Öl in ein verschließbares Glas umfüllen, so ist es länger im Kühlschrank haltbar, falls es nicht sowieso schnell aufgebraucht wird.

Sehr lecker schmeckt das Kräuteröl in Salaten, auf Brot, auf Kartoffeln oder probiert es mal aus: auch auf frischen Spargel schmeckt das Petersilienöl super lecker.

Alternative: nach dem gleichen Prinzip und Rezept, kann man die unterschiedlichsten Kräuteröle zubereiten, wie beispielsweise mit Basilikum oder Koriander, wie auch mit Dill einfach ausprobieren.