

Rezept für selbst gemachtes Rosmarin-Zitronen-Öl

Zutaten

- 250 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 1 halbe geschnittene Bio-Zitrone, alternativ nur die Schale - je nach gewünschter Geschmacksintensität
- 2 frische Zweige Rosmarin
- 1 verschließbares Glas
- 1 saubere Flasche



Zubereitung

1. Die Rosmarinzweige und die Zitrone in das saubere Glas geben.
2. Das Olivenöl hinzufügen, bis alle Zutaten vollständig bedeckt sind.
3. Das Glas für zwei Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen.
4. Die Kräuter herausfiltern und das Öl in die Flasche füllen.