



Basilikum-Öl von Myriam Zumbühl

Zutaten:

200 g frischer Basilikum
400 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Basilikum zehn Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit dem Olivenöl fein mixen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag langsam durch einen Kaffeefilter passieren lassen. In ein Fläschchen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
