



Zitronen - Rosmarin - Öl

★★★

Öle

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Gesamtzeit:** 10 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 0,3 Liter **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 ½ Zitrone(n), unbehandelt

¾ EL Rosmarin, getrocknet

250 ml Öl

NÄHRWERT

Calories: 2047 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Zitronen mit einem Kartoffelschäler oder einem scharfen Messer dünn schälen. Die Schalen auf ein Brettchen legen und 3 Tage lang an der Luft trocknen lassen.

Dann die Schalen und den Rosmarin in ein steriles Glas geben. Das Öl darüber gießen und das Glas gut verschließen. 2-3 Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.

Durch einen Kaffeefilter gießen. Kühl und dunkel aufbewahren.