

## NATUR IM GARTEN

### Bärlauch-Öl

#### Zutaten:

1 Handvoll Bärlauch

ca. 1/2l neutrales Pflanzenöl, z.B. Maiskeimöl oder Sonnenblumenöl

#### Zubereitung:

Den Bärlauch quer zur Faser in Streifen schneiden und mit dem Stabmixer oder im Mixbecher ca. 3/4 Minute mixen. Darauf achten, dass das Öl nicht warm/heiß wird, da sonst die schöne leuchtende Farbe des Bärlauchs verloren geht. Das Öl ist zur sofortigen Verwendung fertig!

Um es haltbar zu machen, das Öl 1-2 Tage an einem dunklen und kühlen Ort ziehen lassen, damit es Farbe und Geschmack des Bärlauch annimmt, anschließend durch ein sehr feines Sieb seihen und in Flaschen abfüllen. Nun ist das Öl, ebenfalls dunkel und kühl gelagert, ohne Probleme einige Monate bis zu einem Jahr haltbar.