

## Bärlauchöl

Ein Rezept von Familie Fally, Zum Fally.



Bärlauchöl © fotolia/TwilightArtPictures

### Infos

Frühlingsgericht

 Leicht

### Merkmale

- Vegan

### Zubereitung

- Bärlauchblätter vorsichtig waschen und gut trockentupfen.
- Blätter mit einem scharfen Messer in ca. 5–10 mm breite Streifen quer zum Blatt schneiden. Immer nur kleine Mengen schneiden und diese mit Olivenöl in eine ca. 1 Liter fassende Flasche füllen. Anschließend das restliche Olivenöl bis kurz unterhalb der Verschlusshöhe auffüllen.

### Zutaten

- 2 lockere Hände Bärlauchblätter
- 3/4 Liter Olivenöl – bester Qualität – kalt gepresst

- Das Öl 18–24 Tage an einem nicht zu hellen Ort bei Zimmertemperatur reifen lassen.
- Danach das Öl durch ein feines Sieb in eine oder mehrere kleine, dunkle Flaschen filtern.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank bis zu 9 Monaten

---

## **Profi-Tipp**

Falls das gekühlte Öl weißlich aufflockt, hat dies keinerlei Einfluß auf die Qualität des Öls. Nach Erwärmung auf Zimmertemperatur verschwinden diese Flocken von selbst.