

## Knoblauchöl mit Lavendel



### Zubereitungszeit

5 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	740 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	83 g
Kohlenhydrate:	1 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Kühl und dunkel gelagert 2 Monate haltbar.

### Zutaten für 3 dl

2	Knoblauchzehen
6	Lavendelblüten am Zweig
2 dl	Sonnenblumenöl
0.5 dl	mildes Olivenöl
1 TL	Pfefferkörner

### Zubereitung

1. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Lavendelblüten vom Zweig zupfen. Mit den Knoblauchscheiben zu den beiden Ölsorten geben. Pfefferkörner dazumischen. Restliche Lavendelblüten am Zweig ins Knoblauchöl geben. Mindestens 1 Tag ziehen lassen. Zum Beispiel mit Fleur de sel zu Mozzarella servieren.