

## Rosmarin-Öl

---



*Ergibt 2 Flaschen à ca. 3½ dl*

4 Zweiglein **Rosmarin**, 4 kleine **Chilis** waschen, trocknen, mit je ½ Esslöffel **Koriandersamen** in jede Flasche verteilen. Diese mit je 3½ dl **Olivenöl** bis zum Rand füllen, verschliessen. Ca. 3 Wochen an dunklem Ort ziehen lassen.

*Verwendung:* für Marinaden, zum Braten von Fleisch, Fisch, für Gemüse und Salat.

*Haltbarkeit:* ca. 2 Monate an kühlem, dunklem Ort.