



5-Sterne-Öl

Ein «Bhaltis» mit Auszeichnung
Je 5 Metallsterne mit etwas Alleskleber in regelmässigen Abständen an die Fläschchen kleben und ein hübsches Geschenkband um den Flaschenverschluss wickeln. Die fünf Sterne stehen diesem Öl wirklich ausgezeichnet!

Steinpilzöl

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Ziehen lassen: ca. 4 Tage
ergibt ca. 8 dl

50 g getrocknete Steinpilze
8 dl Sonnenblumenöl

Pilze in 4 saubere und trockene Fläschchen von je ca. 2 dl verteilen, mit Öl auffüllen, verschliessen. Ca. 4 Tage an kühlem, trockenem Ort ziehen lassen.

Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Passt zu: Teigwaren, Fleisch und Frischkäse. Das Öl eignet sich auch zum Aromatisieren von Salatsaucen.

Pro dl: 100 g Fett, 2 g Eiweiss,
0 g Kohlenhydrate, 3732 kJ (892 kcal)

Morchelsuppe



Warmer Safrankartoffelsalat



Tournedos auf Teigstern



Ingwerglace



Lebkuchen-Soufflé