

Essig und Öl.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **10 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten:

Knoblauchzehe

Streifen Bio-Zitronenschale (ca. 5 cm lang)

ml Olivenöl (z.B. Mitakos) oder Weißweinessig (z.B. Condimento Italiano Bianco von PENNY)

gut verschließbares, dekoratives Fläschchen (Füllmenge 0,25 l)

passender Holzspieß (ca. 10 cm)

Mini-Trichter

Zubereitung:

- 1** Gut verschließbares, dekoratives Fläschchen in die Spüle stellen und vorsichtig mit kochendem Wasser ausspülen. Umdrehen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen oder besser noch, wenn du hinein kommst, abtrocknen.
- 2** Knoblauch halbieren, die Schale kannst du dran lassen.
- 3** Eine Knofi-Hälfte auf einen langen Holzspieß stecken, dann die Zitronenschale dekorativ aufspießen und am Schluss das zweite Knofistück.
- 4** Den beladenen Spieß in die Flasche stecken und diese mit Öl oder Essig auffüllen. Dabei verwendest du am besten einen kleinen Trichter.
- 5** Flasche gut verschließen und das Ganze mind. 1 Woche ziehen lassen. Vor dem Verschenken auf einem Etikett notieren, was drin ist und wann du es hergestellt hast.
- 6** Dieses Öl passt besonders gut zu Garnelen und Nudeln, der Essig klasse zu Salat.

Tipps:

- Es ist sinnvoll, die Öle und Essige innerhalb weniger Wochen aufzubreuchen – der Geschmack kann sonst zu intensiv werden. Oder aber du holst die Aroma-Zutaten nach zwei Wochen wieder raus.
- Auch Chilischoten, Kräuter und Pfefferkörner eignen sich gut zum Verfeinern.

PENNY.