

# BÄRLAUCHÖL

Zubereitungszeit: ca. 6-8 Std.

## Zutaten für

500 ml

100 g Bärlauchblätter (frisch)

500 ml PRIMUS kaltgepresstes Rapsöl

## Zubereitung

Die groben Stiele der Bärlauchblätter entfernen. Die Bärlauchblätter mit dem Messer fein hacken und im Mörser zerstoßen. Sofort das Öl hinzugeben und etwas umrühren.

Nach 6-8 Stunden das Öl-Bärlauchgemisch durch ein feines Sieb abgießen. Mit einem Trichter das Öl in eine zuvor heiss ausgewaschene Glasflasche geben.

Kühl und dunkel lagern!

Das Bärlauchöl hat den typisch nussigen und aromatischen Bärlauchgeschmack (nicht vergleichbar mit einem aromatisierten Öl)

Sie verwenden das Bärlauchöl am Besten für gesunde & leckere Salate. PRIMUS kaltgepresstes Rapsöl wird aus sauberer und gereinigter Saat langsam und kalt gepresst. Die wertvollen Naturstoffe und Fettsäuren bleiben somit erhalten.



**GUTEN APPETIT!**