

## **+ Kräuter für Essig und Öl +**

Stabile Kräuter, wie Rosmarin, Thymian und Salbei geben feinem Weißweinessig einen Extra-Kick. Dazu die ganzen Kräuterzweige in Flaschen stecken, mit Essig aufgießen und das Ganze mindestens drei Wochen durchziehen lassen.

Weiche Blätter, wie Basilikum behalten ihr Aroma im Öl am besten. Dazu die Blättchen einfach in eine Flasche mit Olivenöl geben und durchziehen lassen.

Unser Tipp: Öl ist nicht unbegrenzt haltbar. Leider kann man den Verderb nicht immer riechen oder schmecken. Achten Sie deshalb auf das Mindesthaltbarkeitsdatum