

Sauce, Fond

Kräuteröl

Zutaten:

100 g Kräuter

400 ml Sonnenblumenöl

Salz

Zubereitung:

Kräuter und Öl mit etwas Salz in den Standmixer geben und ca. 10 Minuten mixen. Die Masse muss dabei richtig warm werden, damit sich das Chlorophyll löst. Anschließend ca. 10 Minuten stehen lassen. Nun durch ein sehr feines Sieb abtropfen lassen und das Öl auffangen. Die Kräuterpaste, die im Sieb bleibt, kann ebenfalls verwendet werden (ähnlich wie ein mildes Pesto).*** (die Meisten grünen Kräuter eignen sich gut. Schnittlauch und Petersilie werden besonders grün. Für das Öl können auch gut übrig gebliebene Abschnitte usw. verwendet werden) hier können gut Abschnitte verwendet werden.