



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

150 g Bärlauch  
10 g Salz  
125 ml Sonnenblumenöl

**Mein persönlicher Tipp**

Im Kühlschrank ca. 1 Jahr haltbar.:

**Christine Berthold**

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

## Bärlauch in Öl und Salz

**Zubereitung**

- Den Bärlauch säubern, die Stiele entfernen und ganz fein schneiden.
- Mit Salz und Öl gut vermischen bis sich das Salz aufgelöst hat.
- In saubere kleine Gläser füllen und die oberste Schicht mit Öl abdecken.