



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.