



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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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.