

ZITRONENÖL

Speiseöl (Raffiniertes Rapsöl)

Schalen von etwa 4 Bio-Zitronen

1 Woche Zeit

Große Glasflasche oder Ähnliches

Feines Sieb

Die Zitronen in heißem Wasser waschen und ohne den weißen, bitteren Teil der Schale schälen.

Lasse die Schalen etwa 1-2 Tage bei Zimmertemperatur trocknen.

Die Schalen zerkleinern. Dabei gilt: Je feiner die Schale, desto intensiver das fertige Zitronenöl.

Fülle die zerkleinerten Schalen in eine saubere, große Flasche und gieße diese mit Öl auf bis die Schalen bedeckt sind. Nach einer Woche das Öl absieben.

Tipp: Schmeckt köstlich im Salat und im Joghurt.

