

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 wird 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.

