

Teil 3 Fleisch und Fisch

Rezeptteil 3 von 4 Knoblauch-Öl

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 ml	Olivenöl
1 EL	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
0,5 Bd	Petersilie
1	Zitrone
1 MSP	Kreuzkümmel
1	Chili
1 EL	Senf
1 TL	Paprika-Pulver
	Salz und Zucker

Vorbereitung

Folgende Zutaten in eine Schale geben:

1. Die Zitrone - 1 TL Abrieb der Haut (nur das Gelbe) und der Saft
2. Knoblauch - geschält und sehr fein gehackt
3. Die Chili - halbiert, entkernt und sehr fein gewürfelt.
4. Rosmarin-Nadeln und Petersilienblätter - fein gehackt.

Zubereitung

Kreuzkümmel, Senf und Paprikapulver zu den o.a. Zutaten geben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Olivenöl langsam dazu gießen und dabei ständig rühren, damit eine Emulsion entsteht.