Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Kräutersauce

Zubereitung

Kräuter ganz fein hacken, Olivenöl dazu. In einem Topf langsam erwärmen und ganz kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulli Schrenk.

Zutaten

für 4 Personen:

- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 handvoll Thymian
- 1 handvoll Basilikum
- 2 Stängel Rosmarin
- Ca. 6-8 EL Olivenöl