

Salbei gilt nicht nur als Wunderheilmittel, sondern es schmeckt auch noch richtig gut. Die ätherischen Öle des Salbeis helfen nicht nur bei Erkältungsbeschwerden, sondern würzen auch pikante Gerichte wunderbar. Mit einem Fläschchen Salbeiöl bereiten Sie allen Gourmets eine Freude.

Zutaten:

20 g frische Salbeiblätter 250 mg Olivenöl

Die Salbeiblätter waschen, gründlich abtrocknen und grob hacken.

Die gehackten Blätter in ein Glas mit Schraubverschluss geben und mit dem Olivenöl übergießen. Dabei darauf achten, dass der Salbei gut bedeckt ist.

Das Glas verschließen und die Mischung für zwei Wochen durchziehen lassen. Anschließend das Salbeiöl in eine Flasche umfüllen. Mit dem Salbeiöl kann man z.B. prima pikante Nudelsoßen zubereiten.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion "Lecker schenken" auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Eva von food-vegetarisch.de

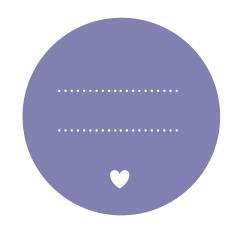
Bei "Food vegetarisch" geht es neben dem Kochen, auch um Fotografie. Und so findet man in Evas Blog nicht nur tolle vegetarische Rezepte, sondern auch Anleitungen und Tipps zum Thema Food-Fotografie. Auf Deutsch und auf Englisch widmet sich Eva in ihrer Reihe "10 Gedanken zu…" den Besonderheiten verschiedener Lebensmitteln.

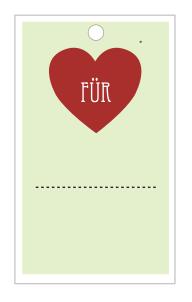


Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger















Stoffbändchen DIN A4 Papier Kleber Schere Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften. Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.

