

REZEPT: CHILIÖL

ZUTATEN

- ☀ 20 Pick-&-Joy Hot Chili Yellow
- ☀ 12 getrocknete Pick-&-Joy Hot Chili Red
- ☀ 2 Esslöffel Chiliflocken
- ☀ 6 Zehen violetter Knoblauch, ungeschält
- ☀ 750 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Gib die Hot Chili Yellow, die Hot Chili Red und die Chiliflocken in einen Topf. Schneide die ungeschälten Knoblauchzehen in zwei Hälften und füge sie zu den Chilis hinzu. Gieße anschließend das Olivenöl dazu und erhitze alles für etwa 5 Minuten. Seihe das Öl ab und fülle die Chilischoten, Chiliflocken und den Knoblauch in eine Flasche. Gib zum Schluss das Öl wieder dazu und lass es mindestens über Nacht durchziehen.

