



## Zutaten

70 g Basilikumblätter  
1 EL gelbe Senfkörner  
90 ml Rapsöl  
160 ml Olivenöl



## Basilikum Senfkorn Öl

### Zubereitung

Senfkörner in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikumblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Basilikum in ein Geschirrtuch legen und kräftig ausdrücken. Beide Öle in einem Topf erwärmen (nicht erhitzen – lt. Rezept auf 60°C). Senfkörner, Öl und Basilikumblätter in einen Standmixer geben und ordentlich durchmischen.

Das Öl über Nacht (bei mir stand es 24 Stunden) durchziehen lassen und anschließend durch ein Geschirrtuch passieren.

Passt wunderbar zu Pasta und als Dressing zum Salat.