

## Basilikum-Paste

100 g Basilikum  
10 g Salz  
100 ml Olivenöl

Basilikum waschen und trocken tupfen oder schleudern. Basilikumblätter sehr fein hacken und danach mit Salz und Öl gut vermischen, oder alle Zutaten einfach pürieren.

Die Basilikum-Paste in sterile Gläser füllen, bis zum Rand noch 3 cm Platz lassen.

Die Paste glattstreichen und mit Öl bedecken.

Die Gläser verschließen, im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Entnehmen immer einen sauberen Löffel verwenden und nach jeder Entnahme den Glasrand innen sauber abwischen und wieder etwas Öl nachgießen.