Scharfes Pizzaöl

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	2

Das selbstgemachte Pizzaöl mit Peperoncino, Knoblauch und geräucherten Chiliflocken sorgt für intensives Aroma und rauchige Schärfe. Ideal zum Verfeinern von Pizza, Pasta, Antipasti und Brot.

Zutaten

200 g rote Peperoncini, in Stücken

10 Knoblauchzehen, halbiert

2 TL geräucherte Chiliflocken
(z. B. Chipotle)

150 ml Olivenöl

100 ml Sonnenblumenöl

2 Lorbeerblätter

2 Zweige Rosmarin

½ TL Salz

2 TL Zucker

Zubereitung

Peperoncini, Knoblauch und Chiliflocken in einen Food-Prozessor geben, fein zerkleinern, in eine Pfanne geben. Olivenöl und alle restlichen Zutaten beigeben, auf mittlerer Stufe erhitzen. Öl ca. 30 Minuten niedriger Stufe köcheln lassen, bis es leicht dunkler wird. Lorbeer und Rosmarin entfernen. Öl noch heiss in die vorbereiteten Gläser geben, gut verschlossen auskühlen lassen.

Tipps

Pizzaöl ist gut verschlossen und dunkel gelagert ca. 6 Monate haltbar.

Zum Aromatisieren von Pizza, Pasta oder Risotto verwenden.

Das selbstgemachte Pizzaöl eignet sich als Geschenk zum Mitbringen.

Zubehör

2 Einmachgläser mit Deckel (je ca. 200 ml), sterilisiert

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	02.09.2025