

Rezepte

Lavendel



Quelle: pixabay.com/ Couleur

Möchte man den Duft von Lavendel konservieren, lässt sich ganz einfach ein Duft- oder Massageöl aus den frischen Blüten herstellen. Dazu einen Esslöffel der leicht zerriebenen Blüten in ein verschließbares Glas geben und mit ca. 200 mL eines hochwertigen, neutral riechenden Öls auffüllen (z. B. Distelöl). Schüttelt man das Gefäß alle paar Tage, hat das Öl nach ca. 6 bis 8 Wochen den Duft angenommen und kann durch ein feines Sieb in eine gut verschließbare Flasche gefüllt werden. Das Öl ist bei dunkler Lagerung ca. ein halbes Jahr haltbar.

Für ein selbstgemachtes Lavendel-Badesalz werden die frischen Lavendelblüten einfach mit einem Esslöffel groben Meersalz in einen Tee- oder Stoffbeutel gefüllt. Fertig ist das Badevergnügen à la Provence!

Salbeitee



Quelle: pixabay.com/ congerdesign

Zubereitung:

Die Salbeiblätter in eine Kanne oder Tasse geben, mit kochendem Wasser aufgießen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen – fertig ist der hausgemachte Salbeitee.

Basilikum-Pesto



Quelle: pixabay.com/Ekologiskt_Skafferi

unterrühren

- Zutaten (ergibt ca. 200 mL): 50 g Basilikumblätter (ohne Stiel)
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)
- 40 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL grobes Meersalz
- 120 ml natives Olivenöl (z.B. Jordan Olivenöl)

Zubereitung:

- Basilikum und Knoblauchzehen klein hacken
- Pinienkerne in der Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind
- alle Zutaten bis auf den Parmesan werden bis zur gewünschten Konsistenz püriert
- zum Schluss Parmesan mit einen Löffel

Wildkräuter-Butter



Quelle: pixaby/jhenning

Eine Handvoll gut bekannte Wildkräuter fein hacken. In zimmerwarme Butter einarbeiten. Mit etwas Salz und einem Spritzer Zitronensaft abrunden. Gut kühlen.

Statt der Butter kann man auch eine gute Margarine verwenden.

Schmeckt lecker auf Brot oder zu Pellkartoffeln.