AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Frankreich

HERBES DE PROVENCE



Rezept: thespruceeats.com, 7. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frische Kräuter gehören im Mittelmeerraum zu den Grundzutaten. In den 1970er Jahren hat die amerikanische Kochbuchautorin Julia Child die Kräuter der Provence zum Label gemacht, seither sind sie weltweit getrocknet erhältlich. Eine «Lehrbuch-Zusammensetzung» gibt es nicht! (+2 Std. im Backofen trocknen)

ZUTATEN (20 PERSONEN)

4 Zw	Thymian	1 Zw	Basilikum
3 Zw	Bohnenkraut	1 Zw	Estragon
3 Zw	Majoran	1 Zw	Fenchelsamen
2 Zw	Rosmarin	1 Zw	Minze
1 Zw	Kerbel	1 Zw	Lavendel

ZUBEREITUNG

1. Rosmarin-Nadeln klein schneiden. Fenchelsamen und Rosmarin in einem Mörser fein reiben. Die restlichen Kräuter klein hacken.
2. Im Backofen bei 40° C 2 Std. trocknen. Allenfalls nochmals etwas fein reiben.

TIPP: Eine küchentaugliche Lavendelart verwenden! Rosmarin eignet sich besonders gut zu Lamm, Estragon zu Huhn oder Fenchelsamen zu Fisch: Anteil evtl. erhöhen.