AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	Italien

ITALIENISCHE KRÄUTER



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die italienische Kräuter-Mischung ist den Herbes de Provence ähnlich. Auch hier gilt: Frische Kräuter sind immer besser. Die mediterrane Küche kann jedoch nie auf Kräuter verzichten. Mögliche Zutaten zu den erbe italiane sind: Rosmarin, Oregano, Basilikum, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Liebstöckel, Knoblauch, Schnittlauch, Salbei, Pfeffer, Tomaten, Paprika, Zitronenschale, Majoran, Kerbel und Estragon. (+2 Std. trocknen)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

2 EL	Oregano	1 EL	Rosmarin
2 EL	Majoran	1 EL	Thymian
1 EL	Basilikum	1 TL	Salbei

ZUBEREITUNG

1. Alle Kräuter fein hacken. Im Backofen bei 40° C 2 Std. trocknen.
2. In einem gut verschliessbaren Glas trocken lagern.

TIPP: Getrocknete Gewürze können auch gut mit frischen kombiniert werden. Wenn immer möglich frische Zwiebel und Knoblauch verwenden.