

Kräuterpaste

100 g Kräuter z.B. Basilikum, Bärlauch, Petersilie

70 g Öl

30 g Salz

Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein zerkleinern. (Pürierstab geht natürlich auch.). Mit einem Teigschaber nach unten schieben. Nochmals gründlich pürieren. In ein sauberes Glas/ Gläser abfüllen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank aufbewahrt, hält die Kräuterpaste für Monate. Immer mit einem sauberen Löffel entnehmen.

Kräuter, welche verwendet werden können sind: Basilikum, Bärlauch, Bohnenkraut, Estragon, Fenchelkraut, Dill, Maggi, Majoran, Oregano, Minze, Zitronenmelisse, Petersilien, Ringelblumenblüten, Rosmarin, Salbei, Schafgarben (junge Blätter)

Die Paste kann als Gewürz für Soßen verwendet werden oder für Salatdressings und Kräuterquark. Auch ein schnelles Pesto könnt ihr damit in wenigen Minuten herstellen, in dem ihr einfach nur noch geriebenen Parmesankäse und Pinienkerne oder Cashewnüsse hinzufügt.