



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co.

.....

Saison: Frühling

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Agnes Gerl

.....

Zutaten

Kräuterpesto

.....

100 G

verschiedene Kräuter wie Basilikum, Thymian, Zitronenthymian,
Oregano, Rosmarin

.....

80 G

Walnüsse

.....

4 STUECK

Knoblauchzehen

.....

2 TL

Salz

.....

200 ML

natives Olivenöl

.....

Extra Olivenöl zum Befüllen der Gläser

.....

Kräutersalz

1	Glas mit Deckel
100 G	Grobes Salz
30 G	Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

Kräuterpesto

1. Die Kräuter von den groben Stängeln befreien.
2. Walnüsse ohne Öl kurz in Pfanne anbraten.
3. Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben und fein mixen.
4. In ausgekochte, saubere Gläser füllen, mit Olivenöl bedecken und gut verschließen.
5. Vor Gebrauch ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Gekühlt ist das Kräuterpesto mehrere Wochen haltbar.
Es eignet sich hervorragend für Nudelgerichte aber auch für Brotkreationen.

Kräutersalz

1. Kräuter mit Salz in den Cutter (Mixer) – so behält das Salz seine grüne Farbe!
2. Die Salzmischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen.
3. Im Backrohr bei max. 50° trocknen lassen.

Tipp: Den Ofen dabei mit einem Kochlöffel offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

4. Wenn das Salz getrocknet ist, in saubere, verschließbare Gläser abfüllen.

Tipp: Wenn man das Salz feiner haben möchte, im getrockneten Zustand einfach noch einmal mixen.

Vielleicht geht es euch ja wie mir! Am liebsten würde ich wieder bei Temperaturen um die 25 ° verweilen und das Leben genießen. Nur geht das leider nicht, denn der nächste Winter kommt bestimmt! Darum zeige ich euch heute, wie ich versuche die guten Gerüche und Geschmäcker des Sommers einzufangen, um sie noch lange genießen zu können. In meinen Hochbeeten rund ums Haus und den

Kräuterecken im Garten gedeihen immer noch Basilikum, Thymian, Rosmarin, Minze, Oregano, Majoran, Schnittlauch, Petersilie und so manches mehr.

Ende September/ Anfang Oktober ist ein guter Zeitpunkt alle Kräuter noch einmal kräftig zu schneiden und zu verarbeiten. Ein Teil, besonders der Majoran und die Petersilie, werden getrocknet, um sie im Winter als Würze für unsere Leberknödel zu benutzen. Aus einem anderen Teil mache ich Kräutersalz, das vielseitig in der Küche eingesetzt werden kann und mit dem letzten Teil kreiere ich Kräuterpesto, das ich gerne in Nudeln für die schnelle Küche oder in den verschiedensten Brotkreationen verwende. Da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Kräuterpesto und Kräutersalz eignen sich auch hervorragend als kleine selbstgemachte Mitbringsel. Ich hoffe, auch ihr könnt den Duft der Sommerkräuter einfangen und genießen und vielleicht sehen wir uns ja einmal bei einem der wunderbaren Kurse unserer Salzburger Seminarbäuerinnen.