

KRÄUTERPASTEN

GRUNDREZEPT

	Kräuter gezupft
10%	des Kräutergewichtes Salz
50%l	Des Kräutergewichtes Oel

KRÄUTERPASTE «ITALIA»

60g	Oregano
100g	Basilikum
40g	Rosmarinnadeln
40g	Knoblauch
30g	Salz
20g	Zucker
2dl	Rapsöl



ZUBEREITUNG:

Kräuter evtl. waschen und schleudern, bis die Kräuter gut trocken sind

Alle Zutaten im Cutter zu einer feinen Past mixen. In sterilisierte Gläser abfüllen, darauf achten, dass möglichst wenig Luft einschüsse entstehen. Ränder säubern, mit wenig Oel aufgiessen und gut verschliessen.

Kühl und trocken lagern.

Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren!

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

VERWENDUNG

In Salatsaucen, als Füllung für pikantes Apérogebäck, zum Würzen von Gemüse, Pasta & Fleischgerichten e.t.c