KRÄUTERPASTEN

GRUNDREZEPT

Kräuter gezupft

10% des Kräutergewichtes Salz50%l Des Kräutergewichtes Oel

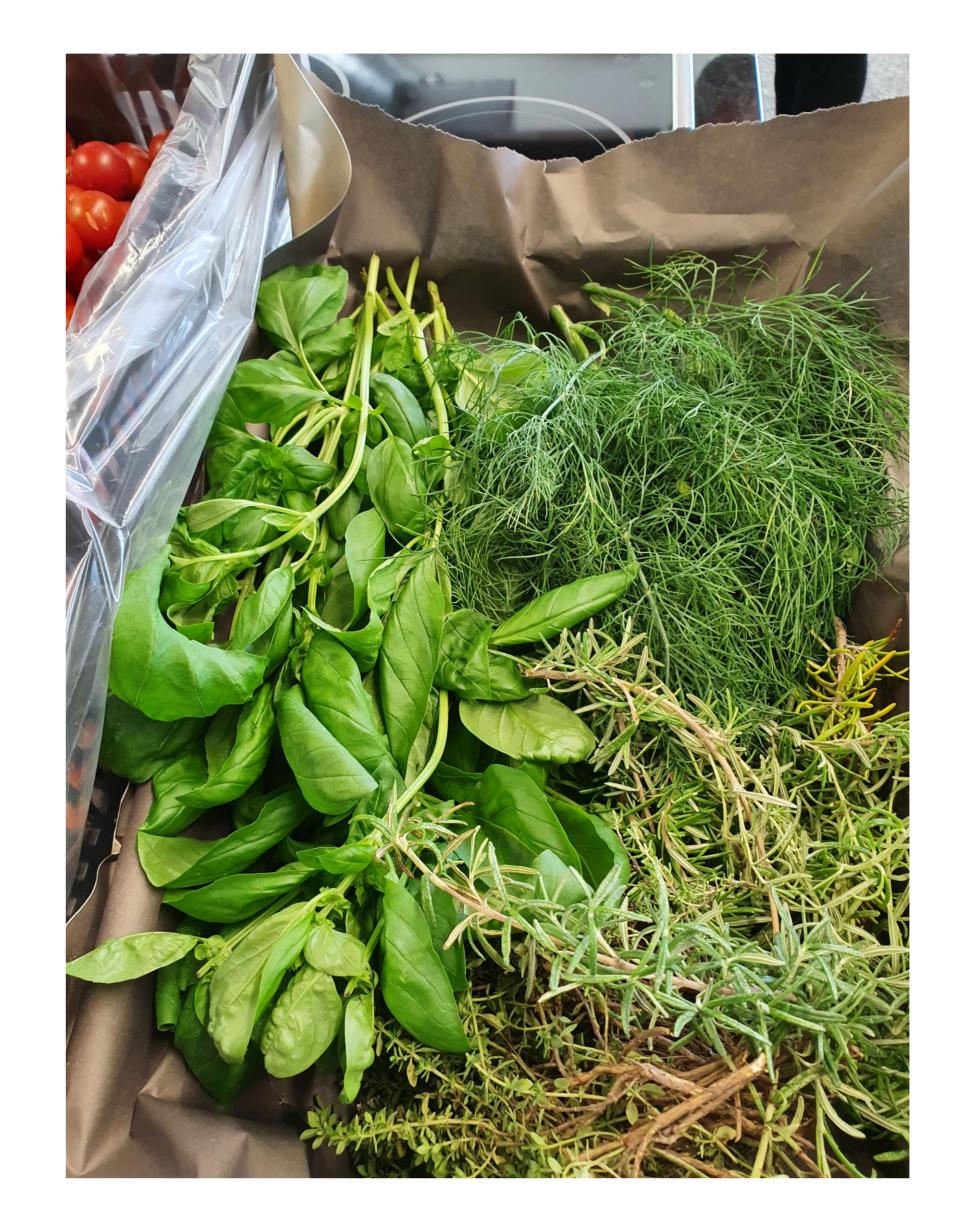
KRÄUTERPASTE «ITALIA»

60g Oregano 100g Basilikum

40g Rosmarinnadeln

40g Knoblauch

30gSalz20gZucker2dlRapsöl



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 Lufteinschlüsse 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

