

Unser Gartentipp des Monats



Unsere Fachberaterinnen Doris und Verena

Noch zu viele Kräuter im Beet?

Kräuter verarbeiten

Es wird Herbst und es stehen noch viele Kräuter im Beet. Was kann man damit machen?

1. Einfrieren

Schnittlauch, Borretsch und **Dill** halten sich kleingeschnitten in einem Gefrierbeutel monatelang im Eisfach und können nach Bedarf entnommen werden. Aber nicht alle Kräuter vertragen das Einfrieren. Viele verlieren dadurch ihr Aroma. Klein- und dünnblättrige Kräuter wie z.B. Estragon, Majoran, Oregano oder Basilikum werden oft matschig, wenn man sie wieder auftaut. Sie sollten, wenn überhaupt, nur kleingehackt eingefroren werden, am besten portionsweise in einer Eiswürfelform.

2. Trocknen

Wasserarme Kräuter wie **Thymian, Rosmarin, Salbei** und **Minze** eignen sich weniger zum Einfrieren. Sie sollten getrocknet werden, damit ihr Aroma erhalten bleibt.

3. Einlegen

Alle Kräuter können als Pesto verarbeitet werden. Härtere Kräuter wie z.B. Rosmarin sollten zunächst mit einem Kräutermesser sehr klein geschnitten werden (den Stiel vorher entfernen). Mit etwas Olivenöl werden sie dann mit dem Mixer weiter zerkleinert. Im Kühlschrank hält ein Pesto bis zu drei Monate. Man kann es als Brotaufstrich, zu Nudeln oder zum Würzen von Speisen verwenden. Der Geschmack des jeweiligen Krautes bleibt im Pesto original erhalten.



Foto: Pixabay

Pesto

Basilikum, Estragon, Minze, Oregano, Rosmarin,...

1 Bund Basilikum (oder anderes Kraut)
bei harten Kräutern den Stiel entfernen!
30 g geröstete Pinienkerne
30 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl
Salz nach Geschmack

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren, mit Salz abschmecken und in ein vorher mit kochendem Wasser keimfrei gemachtes Deckelglas füllen. Olivenöl hinzugeben bis der Kräuterbrei ganz mit dem Öl bedeckt ist. Im Kühlschrank aufbewahren.



Foto: Pixabay

Text: Doris Quinten / Verena Bunschuch