

Abwechslung „Kräuter – Exkurs“

Heute habe ich trotz des schlechten Wetters einen Kräuter-Feldzug durch den Garten geführt und ertragreiche Erfolge erzielt...



Nicht schlecht für April mit Schnee-einbrüchen.

Gänseblümchen, Löwenzahn, Guntermann, Schafgarbe, Scharbockskraut, Ehrenpreis, Brennnesseln, Bärlauch, Braunelle, Pimpinelle, Schnittlauch, Petersilie, Giersch, Minze, Knoblauchgras, Knoblauchrauke, Thymian, Zitronenmelisse, Sauerampfer, Estragon und Gänsefüße...

Da wächst schon jede Menge gutes Kraut im Garten. Für manch einen mag es Unkraut sein aber für mich sind das eher wichtige und gute Kräuter.

Hab dann alles gewaschen und in den Mixer geworfen. Kurz püriert und gewürzt. Anschließend noch ordentlich Chili, Öl und Paniermehl hinzu und die Masse wird schön streichfähig. Hier kann man seiner Phantasie echt freien Lauf lassen und den Brotaufstrich gestalten, wie man möchte. Mit etwas Quark oder Schmand kann man das dann alles schön abrunden und ein ganz toller Brotaufstrich ist geschaffen.

Als ein tolles Pesto oder eine Nudelsauce kann man das Ganze auch ausführen...

Echt toll und gesund ist es auch noch. ;-)

Hier gibt's weitere tolle Tipps zu „vergessenen wilden Kräutern“:

<https://www.gartenhaus-gmbh.de/magazin/essbare-wildkraeuter/>

Viel Spaß beim Ausprobieren...