



## Kräutermelange BIO 40g

### Kräutermelange - eine mediterrane Kräuterkombination

In unserem seit Jahren biozertifiziertem Haus-Garten wachsen wunderbare Kräuter. Die klassischen Vertreter sind Liebstöckel, Thymian und Rosmarin, als Nachbarn haben sie Majoran, Lavendel, Estragon. Petersilie tummelt sich neben dem Basilikum und die wärmeliebende Zitronenverbene steht im Topf an der warmen Hauswand.

Durch die Südseite bekommen die Pflanzen viel Licht und Wärme, ein kleines Mäuerchen speichert die Sonne und gibt sie lange am Abend ab.

Ideale Wachstumsbedingungen, aber wohin nur damit, wenn nicht alles am eigenen Herd gebraucht wird?

Thomas hat die Kräuter zu einer hervorragenden harmonischen biologischen Kräutermelange zusammengestellt und ins Gläschen gebracht.

Die Paste ist in Hackfleischgerichten, Aufläufen, Füllungen, Quark oder Frischkäse einfach nur ein Genuß.

Raffiniert für mediterran Gerichte, Lamm oder Gemüse-Sahnesoßen.

Für Tomatensoßen oder Tomatensuppen, kalten Gemüsesuppen, Omeletts und noch vielem mehr, bildet die Kräutermelange eine aromatische Bereicherung und

Ergänzung.

## Kochen mit der Kräutermelange

Das Rezept für eine schnelle [Sahnesoße mit Kräutern](#) finden Sie neben vielen weiteren leckeren Kochanleitungen in unserem Onlinekochbuch. Und wenn Sie selbst ein interessantes Rezept mit unserem "Kräuterpesto" haben, lassen Sie es uns gerne wissen. Wir reihen Ihr Rezept bei Eignung gerne in unser Kochbuch ein.

Ein leckeres und schnell zubereitetes Gericht ist der überbackene Feta, sprich gekräuterter Schafskäse.

Dazu gibt man zuerst 2 Zehen Knoblauch in Scheiben geschnitten in eine kleine feuerfeste Form, träufelt etwas Olivenöl darüber und legt den Käse darauf.

Auf der Herdplatte dezent braten, bis der Käse anfängt zu zerlaufen und sich braune Ränder bilden.

Nun den Käse wenden und auf die angebratene Seite die Kräuterpaste streichen. Etwa 1 TL sollte reichen.

Dazu Baguette, einen Salat und ein Becherchen Weißwein.

Oder, Sie "basteln" eine Tapenade, indem Sie die Melange mit fein gehackten Oliven, Knoblauch, Olivenöl, sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen.

Guten Appetit !

**In Handarbeit hergestellt.**

**Kräutermelange, die Zutaten: Rapsöl\*, Petersilie\*, Majoran\*, Salbei\*, Basilikum\*, Thymian\*, Estragon\*, Ursalz, Rosmarin\*, Zitronenverbene\*, Lavendelblüten\*.**

\* aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006





Frische Bio-Kräuter für die mediterrane Kräutermelange