1/2 Kräuterpesto

Dauer: Schnell Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Frühling Für: Keine Angaben

Zutaten

100 G	verschiedene Kräuter wie Basilikum, Thymian, Zitronenthymian, Oregano, Rosmarin
80 G	Walnüsse
4 STUECK	Knoblauchzehen
2 TL	Salz
200 ML	natives Olivenöl
	Extra Olivenöl zum Befüllen der Gläser

Zubereitung

1. Die Kräuter von den groben Stängeln befreien.
2. Walnüsse ohne Öl kurz in Pfanne anbraten.
3. Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben und fein mixen.
4. In ausgekochte, saubere Gläser füllen, mit Olivenöl bedecken und gut verschließen.
5. Vor Gebrauch ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Gekühlt ist das Kräuterpesto mehrere Wochen haltbar.
Es eignet sich hervorragend für Nudelgerichte aber auch für Brotkreationen.

2/2 Kräutersalz

Dauer: Schnell Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Frühling Für: Keine Angaben

Zutaten

1	Glas mit Deckel
100 G	Grobes Salz
30 G	Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

1. Kräuter mit Salz in den Cutter (Mixer) – so behält das Salz seine grüne Farbe!
2. Die Salzmischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen.
3. Im Backrohr bei max. 50° trocknen lassen.

   Tipp: Den Ofen dabei mit einem Kochlöffel offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

4. Wenn das Salz getrocknet ist, in saubere, verschließbare Gläser abfüllen.

   Tipp: Wenn man das Salz feiner haben möchte, im getrockneten Zustand einfach noch einmal mixen.