

### Kräuterstreu

Feines Kräuterstreu ist eine tolle Beigabe für viele leckere Gerichte. Es schmeckt hervorragend über Salat, Gemüse und Fisch gestreut, eignet sich aber auch als feine Grundlage für Kräuterbutter oder einen gehaltvollen Quarkdip.

Die Herstellung ist denkbar einfach:

Chili, Knoblauch und Ingwer (Menge nach Geschmack und gewünschter Schärfe) fein hacken.

Kräuter je nach Saison oder Wochenmarktangebot, z.B.:

Koriander

Krause Petersilie

Minze, Thymian, Rosmarin und Salbei (sparsam verwenden, da sehr intensiv)

Basilikum in verschiedenen Sorten, gerne mit Blüten

Schnittlauch

Estragon

Bohnenkraut

Majoran

Liebstockl

Oregano

Kerbel

Zitronenmelisse

Die Kräuter waschen und wenn möglich in einer Salatschleuder trocknen, je trockener sie sind, umso länger hält die Mischung. Kräuter entstielen und grob hacken, dann mit den gehackten Knoblauch,-Chili- und Ingwerstücken vermischen. Guten Appetit.

Mit Speisequark, etwas Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, ein toller Dip zu Kartoffel oder als Snack mit Gemüsesticks.

Mit ausreichend Olivenöl vermischt, kann man die Mischung auch gut abfrieren, um auch im Winter etwas leckeren Sommergeschmack genießen zu können.