

# Kräuterpaste

Kategorien: Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Frischkräuter; z.B. Basilikum, Kerbel, Bärlauch, Oregano, Salbei, Pimpinelle
10	Gramm	Salz
100	ml	Gutes Sonnenblumenöl oder Olivenöl

## Anleitung:

Das jeweilige Kraut behutsam waschen, trockentupfen, ganz klein schneiden oder besser noch im Mörser zerkleinern. Salz und Öl gut untermischen und die fertige Kräutermasse in ein sauberes Schraubverschlussglas füllen. Damit sich die Farbe gut hält, ein dunkles Glas verwenden oder in Papier einwickeln. Die fertige Paste muss mindestens eineinhalb bis zwei Zentimeter mit Öl bedeckt sein; sie ist mindestens sechs Monate haltbar. Das Gefäß bis zum Gebrauch im kühlen Keller lagern, das angebrochene Glas im Kühlschrank. Kräuterpaste schmeckt verblüffend frisch und intensiv.

Die sämige Würzmasse verfeinert auf unvergleichliche Weise Suppen, Nudel-, Reis- und Kartoffelgerichte und passt außerdem sehr gut zu Salaten, Quark und Pizza.

## Quelle:

Mein schöner Garten  
Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann