

Kräuterwürzpaste für Dips, Dressing, Saucen und Suppen

Zutaten:

- Verschiedene, frische Gartenkräuter nach jahreszeitlichem Angebot, z.B. Basilikum, Ruccola, Thymian, Rosmarin, Oregano, Petersilie, Dill, Minze, Melisse, Melde, Liebstöckel etc. oder gewünschter Geschmacksnote, z.B. mediterran, orientalisch, asiatisch oder klassisch
- Geschmacksneutrales Pflanzenöl z.B. Färberdistelöl, Sonnenblumenöl, etc.
- Steinsalz



Zubereitung:

Die Zubereitung aus frischen Gartenkräutern erfolgt in folgendem Verhältnis:

1 Teil Salz: 2 Teile Kräuter: 3 Teile Öl

Die Kräuter verlesen, abbrausen und trocken schütteln, eventuell mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Kräuter müssen für die Weiterverarbeitung in Öl unbedingt trocken sein, sonst besteht Schimmelgefahr!

Anschließend werden die Kräuter geschnitten und gemischt, das Verhältnis untereinander erfolgt nach Belieben.

Etwa zwei Drittel der Kräuter nun in einen Mixer geben und mit etwas Öl und Salz zu einer flüssigen Paste verarbeiten, restliche Kräuter und das Öl dazu geben und evtl. nachsalzen.

Das Salz dient zur keimfreien Konservierung, man erhält so ein Konzentrat, das zur Weiterverarbeitung verdünnt werden muss.

Die fertige Kräuterwürzpaste in sterilisierten Gläschen abfüllen und ca. 1 cm mit Öl bedecken und ist ungeöffnet mind. 1 Jahr haltbar.

Nach dem Öffnen ist die Würzpaste mehrere Monate im Kühlschrank haltbar, man achte auf sauberes Besteck bei der Entnahme und bedecke sie immer mit einer Schicht Öl!

