

## FrISCHE KRÄUTER

Unsere Kräuter gedeihen prächtig. Aber wenn es so warm ist, bleiben sie nicht so lange schön frisch, so dass sie manchmal gar nicht so lange wirklich fein schmecken. Deshalb lege ich sie in Salz und Öl ein, so kann ich sie im Kühlschrank über 3 bis 4 Wochen frisch verwenden.

Dieses Rezept habe ich schon verwendet für Peterli, Basilikum und Bundzwiebeln



### Zum Rezept:

- Kräuter in die gewünschte Grösse zerkleinern
- In ein verschliessbares Glas geben
- 1 KL Salz darüber streuen
- Mit einem gewünschten Öl auffüllen bis die Kräuter zugedeckt sind.

So lassen sie sich im Kühlschrank wunderbar aufbewahren.

*Wichtig: Die Kräuter müssen mit Öl bedeckt sein.*

Ich verwende sie so zum Kochen und für Salate.