

Rezeptvorschläge für SLOW-MADE Wildkräuter-Produkte

•zum Verfeinern •als gesunde Beigabe •für den letzten Pfiff •als Grundlage •zum Würzen
•Risotto •Käsefondue •Suppen •Pizza •Dipps •Salatsaucen •Bechamelsauce •Pesto
•Kräuterquark •Zatziki •Pasta •Lasagne •Omeletten •Brotaufstriche •Eintöpfe •Partygebäck
•Käsewähe •Gratins •Aufläufe •Marinaden •Raclette •Toast •zu Gemüse •zu Fleisch

In der Zutatenliste der folgenden Rezepte kommt die Mischung „Wildkräuter-Pur“ zum Einsatz.
Die Verwendung anderer Slow-Made Kräuter, ist ebenfalls problemlos möglich.

[Kräuterrfondue der Tipp!

Geben Sie Ihrem Käsefondue (4 Pers.) während dem Aufkochen einfach ca. einen Esslöffel SLOW-MADE Wildkräuter-Pur dazu und für sicheres Gelingen etwas zusätzlichen Zitronensaft.

[Wildkräuter-Pesto auf Aperogebäck schnelle Zubereitung / gut haltbar

- ca. 1 gehäufter EL (5,5g) SLOW-MADE Wildkräuter-Pur
- Saft von ½ Zitrone (30g)
- 30g geriebener Parmesan oder Sprinz
- 4-5 EL (36g) Olivenöl
- 40g geriebene Haselnüsse
- ½ Zehen Knoblauch, gepresst
- Salz, Pfeffer
- Apero-Cracker (Mini-Bruschette / Mini-Tostbrötchen)

Die getrockneten Kräuter mit dem Zitronensaft vermischen und kurz stehen lassen.
Die restlichen Zutaten beimengen und gut verrühren. Es soll sich eine dicke Masse bilden.
Falls zu trocken etwas Wasser dazugeben. Vor dem Bestreichen der Cracker den Pesto eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Mit etwas mehr Öl, ist er auch perfekt für Pasta geeignet.

[Wildkräuterdipp / Wildkräuteraufstrich sehr einfache Zubereitung

200 g Crème-Fraîche oder Quark / 1 EL z.B. Wildkräuter-Pur / 1 EL Zitronensaft /
1 EL Öl / Salz & Pfeffer Alle Zutaten gut vermischen und ca. ½ Tag ruhen lassen.

[Max's Brennesselcremesuppe Rezept für 4 Personen

- 3-4EL SLOW-MADE Brennesseln oder „Wildkräuter-Pur“
- 35g Butter oder ca. 4EL Olivenöl
- 40g Mehl
- 1-2 Zwiebeln, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Litter Milch oder Milch/Wasser-Gemisch
- 6dl Gemüsebouillon
- Öl, Salz, Muskat, Pfeffer und Gewürze nach Belieben

Die Zwiebeln in Öl gut andünsten und dann den Knoblauch begeben. Die Bouillon dazugeben und aufkochen lassen. Den Topf beiseite Stellen und die Brennesseln beimengen.

In der Zwischenzeit eine Bechamelsauce herstellen: Die Butter erwärmen, und unter ständigem Rühren das Mehl begeben. Die gewärmte Milch, Salz und Muskatnuss dazugeben. Während ständigem Rühren aufkochen lassen.

Den Topf mit der Bouillon aufkochen, die Bechamelsauce einrühren, salzen und würzen.

[Wildkräuter Kartoffelsalat Rezept für 4 Personen

800g fest kochende Kartoffeln / 1dl Bouillon /
6 EL Essig / 1 EL Senf / 3 EL Rahm oder Öl / 1 EL Wildkräuter-Pur / Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale im Dampf weich garen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden.
In eine Schüssel füllen und mit der heissen Bouillon übergiessen, ¼Std. ziehen lassen. Die restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren und sorgfältig unter die Kartoffeln mischen.