

Kräuterpaste



Zutaten

1 Topf frische Kräuter
(Petersilie, Basilikum, Dost,
Ysop, Salbei, Maggikraut,
Thymian, Zitronenmelisse
usw. und Wildkräuter wie
Brennessel, Giersch, Gundelrebe,
Schafgarbe usw.)

oder nur 1 Sorte, ganz nach
Geschmack

1/2 bis 1 Handvoll grobes Salz
1 kl. Tasse Olivenöl
4 Zehen Knoblauch

Zubereitung

Für die Kräuterpaste werden alle Zutaten für 30 Sek. auf Stufe 10 püriert.

Ist hervorragend für Salate, Suppen, Soßen, Gemüsegerichte und als
Dipsoßen geeignet.

Im Kühlschrank aufbewahren und immer wieder mit Öl bedecken.