

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Januar 2013

Leckere Rezepte aus Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern

Bruschetta-Brot

1 gehäuften Esslöffel Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und 2 Esslöffel Wasser miteinander zu einem Brei vermischen. 2 - 3 Esslöffel Kräuteröl unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Und schon fertig zur Verwendung auf geröstetem Weißbrot - kalt oder zum Überbacken mit gewürfelten Tomaten und geriebenem Käse.

Nudeln mit Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und Wilder Pesto-Mischung

500 g Nudeln nach Packungsbeilage zubereiten.

2 gehäufte Esslöffel Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und 1 Esslöffel Wilde Pesto-Mischung mit 5 Esslöffeln Nudelwasser und 3 Esslöffel Sahne in einem Topf vermischen. Dann 3 Esslöffel Estragonöl unterrühren. Alles bei niedriger Temperatur erwärmen. Die gekochten Nudeln dazu geben und mit der Bruschetta-Pesto-Masse vermischen. Beim Anrichten auf den Tellern nach Belieben noch etwas Rosmarin-Salz und bunten Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen und mit Parmesanspänen überstreuen.

Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern - Dip

1 gehäuften Esslöffel Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und 2 Esslöffel Wasser miteinander zu einem Brei vermischen. 2 Esslöffel Wilder-Schnittlauch-Öl, 200 g Schmand und 100 g Joghurt unterrühren. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben noch 50 g zerkleinerten Schafskäse untermischen.

Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern - Butter

1 gehäuften Esslöffel Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und 2 Esslöffel Wasser miteinander zu einem Brei vermischen. 2 Esslöffel Wildkräuteröl und 125 g weiche Butter unterrühren. 10 Minuten ziehen lassen. Dann in eine kleine Glasschale geben und kalt stellen.

Frischkäse-Brotaufstrich mit Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und Oliven

1 gehäuften Esslöffel Bruschetta-Gewürz mit Wildkräutern und 2 Esslöffel Wasser miteinander zu einem Brei vermischen. 1 Esslöffel Knoblauchöl und 125 g Frischkäse unterrühren. 10 Minuten ziehen lassen. 1 Esslöffel schwarze Kalamata-Oliven ohne Kern (z.B. von Rapunzel) klein schneiden und untermischen.

Die Rezepte schmecken auch mit Bruschetta al arrabiata sehr lecker.

Guten Appetit!