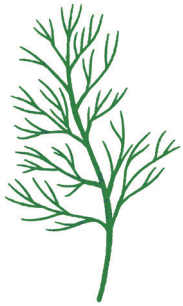
Thymian

passt zu defitgen Fleischgerichten, dunklen Soßen und Kartoffeln, Zucchini, Papprika und Auberginen

Minze

ideal für Getränke und Desserts, Bulgur- und Couscoussalate, orientalische Speisen, zu Lamm und Wild

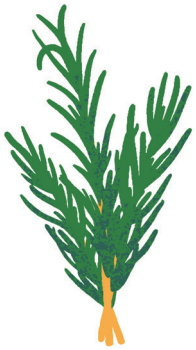


Dill

passt zu Fisch und Meeresfrüchten, Gurken, in Saucen, Suppen und Aufstrichen

Oregano

für die mediterrane Küche, Grillgerichte, für Pizza und Tomatensaucen, zu Lammfleisch



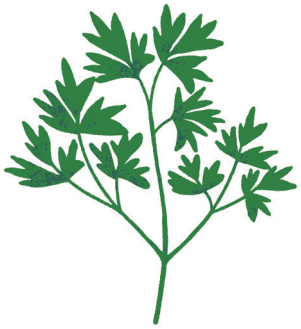
Rosmarin

harmoniert zu Antipasti, Fleisch- und Grillgerichten, Kartoffeln, aber auch als Sirup in Getränken

Kleine KÜCHEN KRÄUTER KUNDE

WAS PASST ZU WELCHEN SPEISEN?

NORMA®



Petersilie

Universalkraut für viele Gerichte wie Rohkost, Salate und Dips. Suppen & Eintöpfen, Saucen, Fisch- und Fleischgerichte

Basilikum

lecker zu Tomaten, Pasta, Pizza, Pesto und in Salaten, aber auch in Getränken z. B. Limonaden & Eistees

Lorbeer

würzt Schmor- und Wildgerichte, Fleichgerichte, Innereien, deftige Eintöpfe und Suppen

Salbei

ideal für Fisch- und Fleischgerichten, Grillmarinaden, mediterranes Gemüse, Pasta

Majoran

würzt Wurstwaren, Kartoffelgerichte, Gerichte mit Hülsenfrüchten, sowie Suppen und Eintöpfe

Koriander

passt zu Currys und asiatische Speisen, Saucen und Suppen

Schnittlauch

ideal für Salate, Dessings und Vorspeisen, in Dips und zu Eiergerichten