



EINGEFRORENE KRÄUTER  
IN OLIVENÖL

*Aulettas  
Gold* 

# EINGEFRORENE KRÄUTER IN OLIVENÖL

Kräuter wie Rosmarin, Koriander, Bärlauch, Salbei und Co. sind aus der modernen Küche längst nicht mehr wegzudenken. Daher gibt es heute kein Rezept, sondern einen kleinen Tipp für die Verwertung von Kräuterresten. Diesen haben wir im Magazin „carneo“ gefunden, ausprobiert und für sehr gut befunden haben.

## **Kräuter einfrieren**

Kräuter hacken, in Eiswürfelbehälter füllen, mit „Aulettas Gold“ übergießen und einfrieren: Das Öl konserviert die Kräuter und schützt Sie vor Gefrierbrand. Die Würfel lassen sich zum Braten von Fleisch und Fisch oder aufgetaut als Dressing-Grundlage verwenden. Besonders geeignet sind Thymian, Rosmarin, Oregano und Lavendel.

Viel Spaß beim nachmachen!