

## Zusätzliche Kräuter 2016

Anistagetes	einj.	Blätter werden als Estragonersatz verwendet, kleine gelben Blüten und das dunkelgrüne Laub verströmen einen angenehmen Anisduft, sehr bekömmlich als Tee
Basilikum Spice	einj.	aromatisch,
Basilikum Strauch rot	einj.	kälteresistenter, als die anderen Sorten, Blätter einzeln abschneiden, dann wird er buschiger, schöne blaue Blüten
Basilikum kleinbl.	einj.	etwas süßer im Geschmack
Basilikum Zitrone	einj.	schmeckt zirtoniger
Colakraut	mehrj.	duftet stark nach Cola, die Pflanze in Wasser einlegen, oder als Tee
Kapuzinerkresse	einj.	gibt es einmal stark wachsend und kompakt wachsend, alle Pflanzenteile sind essbar, senfähnlicher, pikanter Geschmack
Knoblauch	einj.	der Duft vertreibt Insekten
Mentholstrauch	einj.	frisches Mentholaroma, kommt ursprünglich aus Australien, wird dort als Ersatz für Thymian genommen, z.B. Früchtequark, Pudding, Kuchenteig
Ananasminze	mehrj.	schmeckt und duftet nach Ananas, ideal um Wasser zu aromatisieren, in Naturjoghurt pürieren
Erdbeerminze	mehrj.	schmeckt nach Erdbeere, ideal um Wasser zu aromatisieren, in Fruchtsalaten, in Erdbeerbowle
Jap. Heilminze	einj.	bei Kopfschmerzen ein Blatt mit den Fingern zerreiben und auf den Schläfen verteilen
Marok. Minze	mehrj.	sehr erfrischende, milde Pfefferminze, ideal für Sommertees und Cocktails
Schokominze	mehrj.	aftereight Geschmack, in Milchshakes, im Joghurt
Mutterkraut	mehrj.	bei Kopfschmerzen ein Blatt essen, oder vorbeugend als Tee aufgießen und trinken,
Ananassalbei	einj.	fruchtiger Ananasgeschmack, im Obstsalat, die roten Blüten können auch gegessen werden
Süßkraut Azetekisches	einj.	als Zuckerersatz, als Tee aufgießen, kalorienarm
Zitronengras	einj.	für Tees, die verholzten Stiele in Speisen zum Mitkochen
Zitronenverbene	einj.	zum Aromatisieren von kaltem Wasser, in Tees, in Pesto

