



Kräutergarten



Hast du auch schon daran gedacht, dir einen kleinen Kräutergarten anzulegen. In fast jedem Garten oder auf dem Balkon gibt es ein Plätzchen wo du dir diesen Wunsch erfüllen kannst. Du brauchst dazu, (für auf den Balkon) einen großen oder ein paar kleine Blumentöpfe, Erde und ein paar Kräuterpflänzchen. Setze die Plänzchen auf dem Balkon in die Töpfe und im Garten in die Erde. Achte darauf, dass dein „Kräutergärtlein“ ein sonniges und windgeschütztes Plätzchen erhält. Die meisten Kräuterpflanzen sind sehr anspruchslos und gedeihen prächtig, wenn sie regelmäßig Wasser bekommen, aber nicht „überwässert“ werden. Nun heißt es beobachten, staunen, riechen und etwas Geduld haben. Du wirst sehen, je nachdem welche Kräuter du gepflanzt hast, die einen können schon nach wenigen Tagen (z.B. Kresse) geerntet werden und die anderen brauchen etwas länger. Schneide jeweils mit einer Haushaltsschere deine Portion Kräuter ab und genieße sie im Salat, auf dem Brot, als Tee oder einfach zum Würzen. Die abgeschnittenen Kräuter wachsen in deinen Töpfen oder im Garten wieder nach, somit hast du den ganzen Sommer durch Spaß und Genuss an deinem Kräutergarten. Unten siehst du einige Beispiele von Kräuterpflanzen und wofür sie z.B. verwendet werden können. Finde aufgrund der Fotos und der Beschreibung heraus, um welche Kräuter es sich handelt! Viel Spaß!!!



Wird vor allem in der italienischen Küche für Saucen und Pizzen verwendet.



Passt hervorragend zu Tomaten und er ist vielfach auch die Grundlage für die Pestosauce.



Passt gut zu Kartoffeln, Quark- und Eierspeisen, sowie in den Salat.



Hat einen milden Zwiebelgeschmack und passt in Salat, Suppen, Quark und Eierspeisen.



Wird vor allem in der Fleischküche und für Saucen verwendet..



Wird vor allem in der italienischen und der französischen Küche verwendet. Es gilt zudem als klassisches Grillgewürz.



Schmeckt als Salat oder auf dem Brot am Besten.



Kann als Fleischgewürz benutzt werden, aber er wird häufig auch für Tee verwendet.

Die Lösung und 1000e weitere Arbeitsblätter zum gratis Download:

www.aduis.com. Schauen Sie rein.