



Ausdauernde Gartenkresse

Die frischen Blätter von Ausdauernder Gartenkresse mit etwas Knoblauch, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine mit Messer zu einer streichfähigen Masse verarbeiten, in ein Glas abfüllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken.

Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Lecker auf Brot, mit Käse, an Pasta, als Würze an Eintopf und Suppen.