

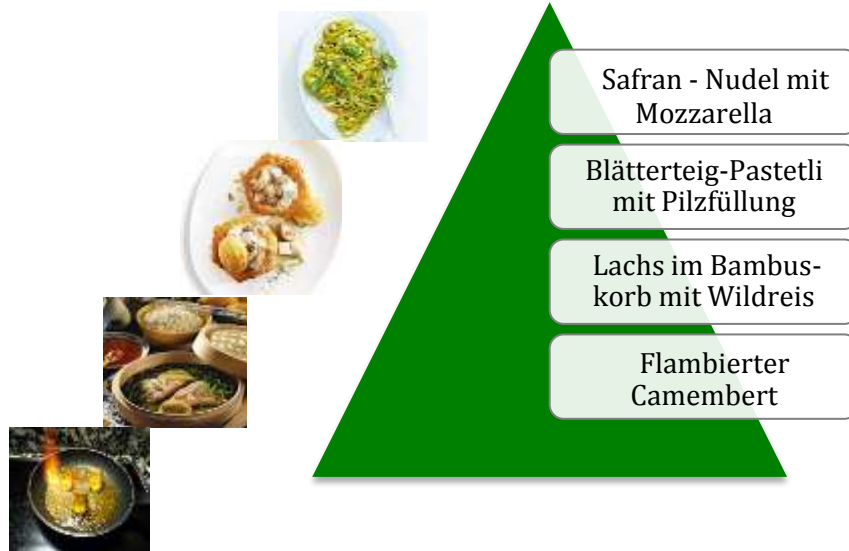


Cucina Club

3922 Stalden



Menue19



Küchenkräuter – was passt dazu



Oregano.
Sehr würzig, scharf, herb, leicht bitter. Gut zu Lamm- und Schweinefleisch, Fisch, Schafskäse, Tomaten.



Petersilie.
Sehr würzig, leicht nach Sellerie, Muskat. Gut zu Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Salaten. Glatte schmeckt intensiver als krause!



Rosmarin.
Sehr herb, leicht bitter, harzig, nach Kampfer. Gut zu kräftigem Fleisch, Fisch, Kurzgebratenem, zum Aromatisieren von Olivenöl.



Salbei.
Je nach Sorte mild bis streng bitter. Gut zu geschmortem Gemüse, Kalb, Leber, Geflügel und Nudeln.



Schnittlauch.
Zwiebelig, scharf, würzig. Gut zu Tomaten, Eiern, Quark, Krabben, Räucherfisch.