



## Italienische Kräuter sind herzhaft und gesund

Die italienische Küche ist zufällig mein absoluter Favorit! Ich liebe es sogar so sehr, dass ich beschlossen habe, meinen eigenen italienischen Kräutergarten direkt in meiner eigenen Küche zu pflanzen. Auf diese Weise musste ich jedes Mal, wenn ich eines meiner köstlichen Rezepte zubereitet hatte, zu meinem Fensterbrett-Pflanzgefäß gehen und ein paar Knospen Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei oder Oregano abschneiden. Dies sind nur einige der Kräuter, die für den besonderen Geschmack der exquisiten italienischen Küche unerlässlich sind. Diese Aromen variieren ganz natürlich von Region zu Region der italienischen Landschaft, so dass es Sache des Kochs ist, herauszufinden, welche Kräuter am &hellip;



Die italienische Küche ist zufällig mein absoluter Favorit! Ich liebe es sogar so sehr, dass ich beschlossen habe, meinen eigenen italienischen Kräutergarten direkt in meiner eigenen Küche zu pflanzen. Auf diese Weise musste ich jedes Mal, wenn ich eines meiner köstlichen Rezepte zubereitet hatte, zu meinem

Fensterbrett-Pflanzgefäß gehen und ein paar Knospen Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei oder Oregano abschneiden.

Dies sind nur einige der Kräuter, die für den besonderen Geschmack der exquisiten italienischen Küche unerlässlich sind. Diese Aromen variieren ganz natürlich von Region zu Region der italienischen Landschaft, so dass es Sache des Kochs ist, herauszufinden, welche Kräuter am stärksten verwendet werden, um den einzigartigsten Geschmack zu erzielen.

Ich fand italienische Kräuter sehr herzhaft. Sie wachsen das ganze Jahr über sehr gut. Die meisten meiner Kräuter baue ich drinnen an. Die wenigen, die ich in Outdoor-Töpfe stelle, bringe ich im Winter hinein, wenn die Temperatur etwas kühler ist. Diese Methode habe ich von Kräutergärtnern übernommen, die in einer Villa auf dem italienischen Land leben.

Jedes Mal, wenn ich meine frischen Kräuter für mein Nachtessen sammle, erfüllt der köstliche Duft italienischer Köstlichkeiten meine Küche. Mir läuft das Wasser im Mund zusammen in Erwartung des Geschmacks, den nur italienische Kräuter liefern können.

Als meine Tochter das Haus verließ, um aufs College zu gehen, hatte sie sich so sehr daran gewöhnt, Mahlzeiten mit frischen Kräutern zu genießen, dass ich ihr ein italienisches Fensterbank-Kit zum Anbau von Kräutern kaufte, das mit erstklassigen Samen der Dreifaltigkeit der italienischen Küche (Schnittlauch, Basilikum) und Oregano), drei keramikglasierte Töpfe und ein Tablett mit Erde und bebildeter Anleitung. Das Set enthielt sogar eine schöne Geschichtenkarte, die sie über diese speziellen Kräuter aufklärte und wie man sie am besten pflegt.

Von Venedig bis in die Toskana ist die Vielfalt der Kräuter nach Regionen erstaunlich. Die gängigsten Kräuter für die italienische Küche sind natürlich Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Basilikum und Oregano. Die meisten modernen Küchen haben diese

getrockneten Kräuter in Gläsern, die bei Bedarf leicht bestreut werden können. Aber glauben Sie mir, der Unterschied zwischen diesen und frisch geschnittenen Kräutern ist wie Tag und Nacht, wenn es um ihren Einfluss auf den Geschmack von Lebensmitteln geht.

Ihnen folgen Fenchel, Majoran, Schnittlauch, Salbei und Lorbeer. Auch diese sind in den meisten Küchen zu finden. Vielleicht finden Sie sogar frisch geschnittene Versionen in Ihrem örtlichen Supermarkt.

Ihr eigener italienischer Kräutergarten ist nicht nur ideal, um Ihr Lieblingsrezept zu würzen, Sie können auch Ihre Cucina (italienisch für „Küche“) interessanter machen, indem Sie Kräuterbündel trocknen und kopfüber aufhängen, wie Sie es in italienischen Restaurants sehen. Sie machen interessante Dekorationen an Ihren Wänden und Türen.

Denken Sie nur an die Möglichkeiten, Ihre Küche in ein Faksimile einer authentischen italienischen Küche zu verwandeln. Ganz sicher entföhren Sie die Aromen Ihrer Speisen unter Beigabe von frisch geernteten italienischen Kräutern jedes Mal ins sinnliche Land Italien.

Viele Villen verfügen über einen Kräutergartenbereich als wesentlicher Bestandteil ihrer Küchenbeete. Was gibt es Schöneres, als mit der Zugabe von frisch angebauten, geernteten und visuellen italienischen Kräutern gutes Leben und gutes Essen zu feiern.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [natur.wiki](http://natur.wiki)**