

Wurzelgrün



Wurzelgrün als Kraut

Das Grün von Wurzeln kann man weiterverwenden. Einfach einen Bund Wurzeln mit Grün kaufen, das Grün abschneiden und die Wurzeln anderweitig verwenden. Das Grün einfach einige Tage – am einfachsten über einer Küchenstuhllehne – einige Tage trockenen lassen. Dann die Blätter abzupfen und kleinwiegen. Man kann es in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahren oder in einem Gefrierbeutel einfrieren. Das Wurzelgrün hat einen leichten, angenehmen Geruch nach Wurzeln und eignet sich sicherlich gut für Eintöpfe, Suppen oder auch andere Gerichte zum Würzen oder auch Garnieren.