Pfefferkraut

Smoothie, Salat, Soße, Kräuterbutter, und Co

Die Blätter können gut in frischen Salaten oder im Kräuterquark verwendet werden. Auch ein Pesto aus frischen Blättern ist köstlich. Der Geschmack ist scharf mit deutlich frischem Kressearoma. Ältere Blätter können einem schon mal die Tränen in die Augen treiben, wenn man in ein Blatt beißt. Sie werden mit der Zeit auch etwas ledrig, so das es sich anbietet sie kurz mit zu kochen, oder sehr fein zu schneiden.
Pfefferkraut eignet sich sehr gut in Kombination mit andern frischen Kräutern wie, Pimpinelle, Bohnenkraut und Dill. Verwendet man die genannten Kräuter zu gleichen Teilen und legt sie in Öl mit etwas Salz ein, so erhält man eine leckere Fleischmarinade.

Am Besten konserviert man die Blätter in dem man sie klein schneidet und einfriert. Bei Bedarf kann man sie über das fertige Gericht streuen. Die Schärfe und das Kressearoma bleiben weitgehend erhalten. Getrocknete Blätter verlieren dagegen an Geschmack.

Viel Spaß beim Experimentieren. Freue mich auf Eure Rückmeldung1