



# Kräuterpesto

- 2 - 4 Knoblauchzehen
- 70 g Parmesan
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Kräuter  
(saisonal oder gemischt)
- 150 ml Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Alle Zutaten zusammen mit Hilfe einer Küchenmaschine o.ä. zerkleinern und vermengen.



# Kräuterquark

- 250 g Quark
- frische Kräuter
- 4 - 8 EL Milch oder Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Kräuter klein hacken,  
alle Zutaten vermengen und  
genießen.



# Kräuterbutter zum Grillen

- 1 Bund frische Kräuter  
(Petersilie, Knoblauchgras, Kerbel,  
Schnittlauch, Basilikum, ...)
- 250 g weiche Butter
- Salz

Die Kräuter klein hacken, alle  
Zutaten miteinander vermengen  
und genießen.



# Kräuterlimonade

- 600 ml Apfelsaft naturtrüb
- 30 g Zucker
- 1 Bund gemischte Kräuter
- 500 ml Mineralwasser
- 2 Zitronen

Den Apfelsaft mit dem Zucker erhitzen. Zitronen in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und mit den Zitronenscheiben zum Apfelsaft hinzufügen. Danach den Topf vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen. Die Kräuter und Zitronen abgießen und kalt stellen. Die Limonade mit frischen Zitronenscheiben in Gläser füllen, mit frischen Kräutern garnieren und mit Mineralwasser aufgießen.

Tipp für den Sommer: Mit Eiswürfeln servieren!