



Der Grill-Tipp à la bauSpezi

bauSpezi-Tipps für ein perfektes Ergebnis

Kräuter – Mediterrane Küchenhelfer für das perfekte Ergebnis

Südländisches Flair kommt auch beim Grillen auf, wenn die im Garten oder auf dem Balkon selbst angepflanzten Kräuter verwendet werden. Besonders Küchenkräuter wie Thymian, Salbei, Basilikum, Rosmarin oder andere Gewürzkräuter können in kleinen Terrakotta-Töpfchen oder im Garten für eine mediterrane Oase sorgen.

Unser Rezepttipp: Basilikum-Grilldipp à la bauSpezi

- ✓ 1 Bund Basilikum
- ✓ 50 ml Milch
- ✓ 250 g Quark
- ✓ 1 Teelöffel Zitronensaft
- ✓ Salz, Pfeffer (nach persönlichem Geschmack)

Basilikumblätter abzupfen und mit Milch mittels eines Stabmixers aufpürieren. Mit Quark gut verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Ihre Gäste werden begeistert sein. Dazu passen gut Ofenkartoffeln oder ein schönes mediterranes Ciabatta.

bauSpezi wünscht guten Appetit.