

GrowIt Seeds

EUROPE: *Thymian, Salbei, Petersilie*

ASIA: *Koriander, Thai-Basilikum, Schnittknoblauch*

SALAD: *Lollo Bionda, Rucola, Pak Choi*

EUROPE



Thymian: Thymian ist der reinste Tausendsassa und sowohl für die Küche als auch die Medizin interessant. Das einzigartige, leicht herbe und Majoran-ähnliche Aroma mit seinem intensiven Duft verleiht vor allem deftigen Speisen das gewisse Etwas und eignet sich besonders gut zum Mitkochen oder Schmoren.



Salbei: Salbei ist die Mutter der mediterranen Küche und verleiht neben Fisch- und Fleischgerichten auch Salaten und Pasta einen herben und intensiven Touch. Der Name ist Programm, denn nebenbei ist das Heilkraut auch das beliebteste Hausmittel gegen Halsschmerzen.



Petersilie: Glatt oder kraus, das populäre Kraut der deutschen Küche verfeinert mit seinem frischen Aroma Salate, Suppen, Eintöpfe und Co. Ein süßlich-sellerieähnlicher Geschmack trifft auf eine milde Würze.

ASIA



Koriander: Koriander ist für die asiatische Küche, wie die Petersilie für die Mitteleuropäische: Würze und Dekoration zugleich. Am Geschmack von Koriander scheiden sich die Geister. Liebhaber schätzen das Kraut für seinen frischen, leicht säuerlich-scharfen Geschmack und verwenden die Gewürzpflanze gehackt oder als Ganzes für Suppen, Currys, Fleischgerichte und Salate.



Thai-Basilikum: Ein weiteres beliebtes Kraut aus der asiatischen Küche ist der Thai-Basilikum. Mit seinem exotischen, ansiartigem Aroma verleiht er verschiedenen Gerichten wie Green Curry, Red Curry sowie Suppen und Saucen eine ganz besondere Geschmacksnote.



Schnittknoblauch: Auch als chinesischer Schnittlauch bekannt, ist der Schnittknoblauch mit seinem milden Aroma eine wunderbare Ergänzung zu asiatischen Gerichten. Wie der Name schon verrät, schmeckt er nach Knoblauch, nur sehr viel dezenter und hinterlässt keinen Geruch.

SALAD



Lollo Bionda: Erkennen kann man die Salatart an ihrem lockeren Kopf und stark gekrausten Blättern. Die Blätter haben einen nussigen, mild-bitteren Geschmack lassen sich wunderbar als kalter Salat mit Tomate, Gurke oder Mais kombinieren.



Rucola: Rucola ist ein absoluter Allrounder und passt als Salat, als Beilage zu Fisch und Fleisch oder in Pesto. Die leicht-scharf bis nussig schmeckenden Blätter sind reich an Senfölen, die auch unserer Gesundheit etwas Gutes tun.



Pak Choi: Früher hauptsächlich im asiatischen Raum ist die milde Kohlart heute aus den deutschen Supermärkten nicht mehr wegzudenken. Pak Choi eignet sich besonders gut zum Blanchieren, für das Anbraten im Wok oder als Salat. Die grünen Blätter erinnern geschmacklich leicht an Chinakohl, haben aber eine leicht scharfe Note.