Getrocknetes Wurzelgrün

Vielfältige Verwendung

Ich meine mich erinnern zu können, dass ich dieses Rezept, so man es denn so nennen kann, vor einigen Jahren schon einmal veröffentlicht habe.

Nun, ich wiederhole es denn gerne noch einmal. Denn es ist immer ein guter Tipp und Haushalts-Trick, wie man damit verfahren und es doch noch einer Verwendung zuführen kann.

Ich hatte einen großen Bund Wurzeln gekauft, diesen mit einem ebenso großen Anteil an Wurzelgrün.

Nun, was mit dem Wurzelgrün machen? Wegwerfen? Oder kann man es irgendwie weiter verwenden?

Es ist ganz einfach. Man schneidet das Wurzelgrün ab, legt es z.B. über eine Stuhllehne und lässt es einfach einige Tage trocknen.

Dann zerkleinert man es, reibt das Wurzelgrün von den harten

Stielen ab, gibt es nochmals in ein Küchensieb und reibt das Wurzelgrün in eine Schale durch.

So erhält man ein aromatisches, würziges Wurzelgrün, das man z.B. für das Garnieren von Suppen oder Eintöpfen oder für Pestos oder Gemüse-Zubereitungen verwenden kann.

Auf diese Weise führt man ein sonst nicht zu verwertendes Abfallprodukt noch einer Verwertung zu.

Zutaten:

- Wurzelgrün eines Bundes Wurzeln

Zubereitung wie oben beschrieben.