

Salbei-Spaghetti (für 4 Personen)

500 g Spaghetti
20 Blätter Salbei
1 Glas Weißwein
100 g Butter
Saft einer halben Zitrone
3 Eßl. Olivenöl
50 g Parmesan zum Reiben



SoLaWi LENZWALD

Während die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente gekocht werden, in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Salbeiblätter kleinzupfen und knusprig braten. Den Weißwein und den Zitronensaft hinzugießen und ein wenig einköcheln lassen. Die kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti sofort in einer Schüssel mit der Soße vermischen. Falls dies nicht sofort möglich ist, die Nudeln mit Butter oder Olivenöl mischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Mit Parmesan und guter Laune genießen!

Salbei Gnocchi

Salbeiblätter kleinzupfen, in Butter oder Öl leicht erhitzen, salzen und pfeffern und fertig gekochte Gnocci darin wenden.

Salbei-Chips

Ganze trockene Salbeiblätter in Olivenöl knusprig rösten und mit etwas Salz würzen und einfach so wegknuspern.

Salbei-Röllchen

Speckscheiben zu einer Rolle formen und mit Hilfe eines Zahnstochers oder Schnur ein Salbeiblatt auf jeder Rolle fixieren. Die Röllchen in Olivenöl oder Butter anbraten.

Salbeisticks zum Räuchern von Räumen

3-4 Zweige mit Hanfschnur zigarrenförmig verschnüren und zum Trocknen aufhängen.