Kräuter der Provence, hausgemacht

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 4m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '4', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });

Hausgemacht einfach besser und preiswerter

Zutaten

- 6 Tl getrockneter Majoran
- 6 Tl getrockneter Thymian
- 2 Tl getrocknetes Bohnenkraut
- 1 Tl Fenchel Samen
- 1 Tl Lavendel
- Es besteht viele Varianten - Ableitungen z. B. mit: Basilikum, Estragon, Oregano, Salbei, Lorbeer, Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten gut vermengen und in Gläsern füllen und mit Schraubverschluss geben, halten sich an einem dunklen, kühlen Ort über Monate

Rezeptart: Gewürzmischungen, Marinaden **Tags:** Kräuter der Provence

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-der-provence-hausgemacht/