Leckere Rezepte für schnelle Geschenke

Eine Einladung zum Grillabend auf die letzte Minute? Mit einem gut bepflanzten Balkon oder bestücktem Garten hast du immer ein Last-Minute-Präsent zur Hand – auch wenn du manche Rezepte mit etwas Vorlauf angehen solltest!

Kräuter sollten auf keinem Balkon oder Garten fehlen! Nicht nur, dass man sie hervorragend zum Würzen benutzen kann – sie peppen auch ein schnelles, leckeres Mitbringsel für Nachbarn oder Freunde kostengünstig auf.

Foto: pixabay

Das zischhhhht

Kräuter-Limo

Zutaten

- 1 l Wasser
- Saft einer Zitrone
- 1 Strauß frisches Grün (z. B. Minze, Zitronenmelisse, Waldmeister)

Einfach Wasser und Zitronensaft mischen. Den Kräuterstrauß in das Zitronenwasser geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kräuter am nächsten Tag entfernen. Evtl. mit Mineralwasser verdünnen. Wer's süß mag: mit Honig verfeinern.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Foto: pixabay

Für Salat-Fans

Blumen- und Kräuter-Öl

Zutaten:

- 750 ml hochwertiges Öl (Oliven-, Walnuss oder Sesamöl)
- Kräuterzweige nach Wahl (z. B. Rosmarin)
- Früchte oder Gemüse zum Aromatisieren (z. B. Zitrone, Knoblauch, Zwiebeln, Chili)

Dem Öl aromatisierende Zutaten wie Kräuter vom Balkon, Knoblauch, Zwiebeln, Chili oder Zitrone hinzufügen. Alles muss vollständig mit Öl bedeckt sein! Die Flasche oder das Glas luftdicht verschließen und vier Wochen an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren. Dann ist es bis zu sechs Monate haltbar. Cooler Trick: Vor dem Servieren noch essbare Blüten über die Salatblätter streuen!

Foto: pixabay

Essbare Blüten

Dekorative, aber zugleich essbare Blüten sind der ultimative Hingucker auf dem Brot oder im Salat! Manche davon kannst du bestimmt auch in deinem Garten finden.

Dazu gehören etwa die Blüten von Kapuzinerkresse, Veilchen, Rosen, Vergissmeinnicht, Ringelblumen, Speisechrysanthemen, Zitronen- und Orangentagetes, Gänseblümchen, Salbei oder Schnittlauch.

Foto: pixabay

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Foto: pixabay

Foto: pixabay

Farbe aufs Brot

Kräutersalz mit Kapuzinerkresse

Zutaten:

- 2 Triebe Kapuzinerkresse (Blüten und Blätter)
- 250 g Salz

Kresse waschen, trocknen, pürieren und mit Salz mischen. Auf einem Backblech ausbreiten und über Nacht ziehen lassen. Danach das Salz an einem luftigen Ort gut trocknen lassen (nicht in der prallen Sonne, sonst verblasst die Farbe). Dann hübsch verpacken und zur nächsten Gartenparty mitbringen.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.
Mehr erfahren

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!
Jetzt anmelden

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy