

Tipp:

Für Gemüse, Salat und Dips.
Einfach kurz vor dem
Servieren einrühren oder
drüberstreuen.

Zutaten:

Basilikum, Petersilie, Brennnessel-
blätter, Löwenzahnblätter, Schnitt-
lauch, Kerbel, Liebstöckel, Rosenblü-
ten, Lavendelblüten, Kornblumenblü-
ten, Ringelblumenblüten



Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten.



KK

KRAUT UND KORN

BLÜTENKRÄUTER

Gewürzmischung für Gemüse & Salat

KRAUT UND KORN
Auf dem Joch 27, 53949 Dahlem
www.krautundkorn.de

Inhalt:
35g

Mindestens haltbar bis:

Zutaten:

Steinsalz, Bärlauch, Schnitt-
lauch, Brennnesselblätter,
Birkenblätter, Holunderblü-
ten, Pfeffer, Senfsaat, Korn-
blumenblüten, Schabzigerklee

Zubereitung:

Nimm 4-5 Teelöffel auf 250 Gramm
Butter. Bring die Butter auf Zimmer-
temperatur, rühr die Wilden Kräuter
ein und Du kannst sofort naschen.

Nährwertangaben je 100g:

Energie	798kj / 202kcal
Fett	2,8g
· davon gesättigte Fettsäuren	0,5g
Kohlenhydrate	19,8g
· davon Zucker	8,8g
Eiweiß	9,8g
Salz	28,5g

Kann Spuren von Sellerie enthalten.



KK

KRAUT UND KORN

WILDE KRÄUTER

Gewürzzubereitung für Kräuterbutter

KRAUT UND KORN
Auf dem Joch 27, 53949 Dahlem
www.krautundkorn.de

Inhalt:
35g

Mindestens haltbar bis:

Zutaten:

Naturreines Steinsalz, Karotte, Selleriewur-
zel, Lauch, Zwiebeln geröstet, Petersilie,
Senfsaat braun, Majoran, Meerrettich,
fermentierter Knoblauch, Kurkuma,
Fenchelsaat, Lorbeer, Macis, Brennnessel-
blätter, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer

Nährwertangaben je 100g:

Energie	628kj / 184kcal
Fett	1,9g
· davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
Kohlenhydrate	26,0g
· davon Zucker	19,0g
Eiweiß	8,5g
Salz	26,4g

Zubereitung:

Ein Teelöffel auf 250ml
Wasser



KK

KRAUT UND KORN

WÜRZBRÜHE

Gewürzzubereitung

KRAUT UND KORN
Auf dem Joch 27, 53949 Dahlem
www.krautundkorn.de

Inhalt:
85g

Mindestens haltbar bis: