

# Herbes de la Garrigue

Languedoc - eine Region Frankreichs, in der viele Kräuter wild wachsen - bietet:

1 Lorbeerblatt

2 TL Bohnenkraut

1 TL Basilikum

1 TL Thymian

2 TL Majoran

1 1/2 TL Fenchel-Samen

1/4 TL Salbei

3/4 TL gerocknete Minze

1/2 TL getrockneten Lavendel

3/4 TL Rosmarin

Die Kräuter werden zerkleinert und in einem luftdicht schließenden, dunklen Gefäß kühl aufbewahrt.

Wie die ähnlichen Herbes de Provence ist diese Mischung besonders für Fleisch geeignet, das gebraten oder gegrillt werden soll; die Gewürze werden mit Öl, Pfeffer und Salz zu

