

2025

# Blütenpracht & Kräuterduft

Inspirationen, Tipps und  
Rezepte fürs ganze Jahr





# OREGANO

• Erntezeit: Mai bis Oktober, mehrjährig  
Höhe: bis 60 cm •



## PIZZA-SOSSE MIT OREGANO

**ZUTATEN:** • 250 ml passierte Tomaten  
• 4 EL Tomatenmark • 1 Knoblauchzehe  
• 1 Zwiebel • Olivenöl • 2 TL getrockneter  
Oregano • Rosmarin und Basilikum  
• Zucker oder Honig • Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG:** Die Knoblauchzehe und die Zwiebel  
fein hacken und im Olivenöl glasig anschwitzen.  
Das Tomatenmark, die passierten Tomaten  
sowie den Oregano hinzufügen. Je nach  
Wunsch Rosmarin und Basilikum beimgen.  
Die Soße kurz aufkochen lassen. Anschließend  
mit Salz, Pfeffer und Zucker oder Honig  
abschmecken. Für eine feinere Konsistenz  
die Soße mit einem Pürierstab kurz pürieren.

# SEPTEMBER

Woche 38

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
15	16	17	18	19	20	21

20.9. Weltkindertag, 21.9. Eidg. Dank-, Buß- und Betttag CH