

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 beimengen. 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