



Schnittlauch - Geschmackvoller Graslauch

Herkunft von Schnittlauch

Der Schnittlauch ist eine krautige Pflanze aus der Gattung der Lauchgewächse. Schnittlauch war bereits im Mittelalter bekannt, heute wächst das Würzkräut in Europa, Amerika und Asien. Schnittlauch gehört neben der **Petersilie** zu den beliebtesten Gewürzpflanzen in der Küche.

Was steckt im Schnittlauch?

Schnittlauch enthält relativ viel Mineralstoffe wie Eisen, Calcium, Magnesium und Vitamine wie A, C, B.

Wie schmeckt Schnittlauch?

Frischer Schnittlauch duftet herrlich intensiv und unverwechselbar kräuterwürzig. Der Geschmack der grünen Halme erinnert an Zwiebeln mit einer aromatischen, milden Lauchnote.

Anwendung von Schnittlauch

Tiefgefroren, getrocknet oder frisch geschnitten – das pikante Küchengewürz aromatisiert nahezu alle Speisen. Butterbrot mit Schnittlauch und die vielseitige Frankfurter Grüne Soße sind tolle kulinarische Genüsse in denen das Würzkräut seinen guten Geschmack voll entfalten kann. Das kräftige Aroma des würzigen Krauts verfeinert Eierspeisen, Kräuterquark und sommerliche Salate mit **Tomaten** und Gurken, leckere Snacks und Vorspeisen.

Schnittlauch-Tipp:

Fein geschnittene Schnittlauchröllchen sind ideal für dekorative Zwecke. Am besten bleibt der geschmackvolle Schnittlauchsaff erhalten, wenn die langen, kräftig-grünen Stängel mit der Schere anstatt dem Messer geschnitten werden.

Schnittlauch ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: