

Salbei - "Kraut der Unsterblichkeit"

*"Wer ein Gärtlein sein eigen
nennt, der soll darin haben
einen Salbeistock,
eine Wermutstaude
und einen Enzianstock,
Dann hat er seine Apotheke
gleich bei der Hand."*

Sebastian Kneipp

Salbei-Nuss-Butter mit Nudeln

beliebige	Teigwaren (Pro Person 50 g - 100 g)
250 g	Kirschtomaten
1	Zwiebel
2 Stiele	Salbei
100 g	Walnüsse
100 g	Butter
50 g	Hartkäse(Parmesan, Pecorino)
	Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft

Zwiebel schälen und würfeln, Tomaten waschen. Salbei waschen und klein schneiden. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne trocken anrösten. Die Butter zufügen und schmelzen lassen. Zwiebel und Salbei dazu geben und kurz andünsten. Zum Schluss die Tomaten und ca. 5 Minuten dünsten. Abschmecken!

Die Nudeln nach Vorschrift kochen, abseihen und mit der Nussbutter gut vermischen. Auf Tellern anrichten und mit Käse bestreut servieren.

Salbeimäuse

1	Ei
5 EL	Mehl
100 ml	Bier, Wein oder Milch
	Salz
1 EL	Öl
	große Salbeiblätter
	Öl zum Ausbacken

Aus den Zutaten einen Pfannenkuchenteig herstellen, kurz quellen lassen, Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Salbeiblätter in den Teig tauchen und in heißen Öl knusprig backen. Heiß servieren man kann sie süß oder salzig reichen.