

Geschenkideen

Bald hat jemand Geburtstag und du suchst noch nach einem Geschenk? Diese Ideen zum selber machen, sind sicher für jeden etwas. Und Spass macht es zudem auch noch!

Bärlauch-Pesto

Im Moment wächst Bärlauch bei uns im Wald wie Unkraut. Eigentlich perfekt um das Pesto mit selbst gepflücktem Bärlauch zu machen. Dann ist es nämlich doppelt selbstgemacht. 😊

1. Gläser und Deckel heiss ausspülen und mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
2. Bärlauch gründlich waschen, in der Salatschleuder gut trocken schleudern. Grob hacken und mit Mandelstiften oder Pinienkernen, Sbrinz oder Parmesan, Öl und Salz im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten.
3. Bis 2 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Um allfällige Luftlöcher zu vermeiden, die Gläser sorgfältig einige Male auf ein gefaltetes Tuch auf der Arbeitsfläche klopfen. Freie Innenseite des Glases mit Haushaltspapier reinigen, mit Öl bis 1 cm unter den Rand auffüllen. Verschliessen.

Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen.



Zutaten:

Für ca. 350g (2-3 Gläser)

- 100 g Bärlauch
- 50g Mandelstifte oder Pinienkerne
- 50g Sbrinz oder Parmesan, gerieben
- Ca. 1,5dl Olivenöl
- 0,5 TL Salz
- Wenig Öl zum Bedecken des Pesto

Wichtig: Wenn du Bärlauch selber pflückst, nimm dich in Acht vor der giftigen Herbstzeitlose. Diese Pflanze wächst oft an den gleichen Orten wie Bärlauch und sieht im zum Verwechseln ähnlich. Der Unterschied, die Herbstzeitlose ist hochgiftig. Schau also jedes einzelne Blatt beim Pflücken aber auch nach dem Waschen zu Hause nochmals an. Wenn du dir unsicher bist, verwendest du es lieber nicht.

Hier ein paar Unterscheidungsmerkmale

Bärlauch



Dünnere Stängel
wächst einzeln
weisse Blüten

Herbstzeitlose



breiterer Stängel, Blatt direkt aus dem Stängel
wächst in Gruppen
violett-weiße Blüten

Snack-Nüsse

1. Den Honig in einem kleinen Topf oder einer kleinen Pfanne flüssig machen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und ein wenig Chili würzen und alles gründlich mischen.
2. Die Cashewnüsse und die Mandeln in eine Schüssel geben und den flüssigen Sauce und das Öl über die Nüsse geben.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 7 Min. goldbraun rösten.
4. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen

Zutaten:

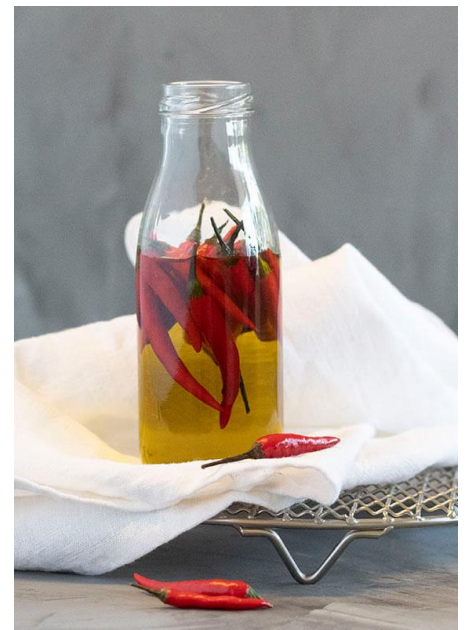
- 150g Cashewnüsse
- 150g Mandeln
- 2 EL Honig
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Chili
- Weitere Gewürze

Achtung, wenn du die Nüsse aus dem Ofen nimmst, sind sie noch heiss! Unbedingt auskühlen lassen, bevor du eines stibitzen möchtest.

Chili-Öl

Für das Chili-Öl brauchst nur ein paar Chilischoten, Olivenöl und eine Glasflasche zum Abfüllen.

1. Chilischoten abwaschen und in eine Flasche geben.
2. Nimm so viele Chilis wie du möchtest. Meist nimmt man so viele, bis der Boden mit 3 bis 6 cm Chilis bedeckt ist. Aber denke dran: Je mehr desto schärfer!
3. Nun kommt das Olivenöl in Zimmertemperatur darüber.
4. Die Schoten schwimmen jetzt an der Oberfläche. Deshalb ist es wichtig, dass die Flasche bis obenhin mit Öl bedeckt ist. Sonst beginnen die Chilis zu schimmeln.
5. Fertig ist dein selbstgemachtes Chiliöl. Schüttle die Flasche vorsichtig und jetzt ab damit in den Keller oder den Kühlschrank.
6. Nach 3 Tagen noch mal schütteln.
7. Die Schoten in deinem selbst hergestellten Chiliöl sinken jetzt langsam auf den Boden der Flasche.
8. Nach 2-3 Wochen ist das Chiliöl selber machen abgeschlossen. Wer möchte kann die Schoten abgießen, damit das Öl nicht noch schärfer wird.



Wichtig: Wenn du frische Chilischoten verwendest, solltest du die Schoten unbedingt in Stücke schneiden, damit sie nicht schimmeln. Getrocknete Schoten kannst du direkt ins Öl geben.

Zusätzlich kannst du zum Beispiel auch noch ein paar Pfefferkörner oder ein Stück Rosmarin in die Glasflasche geben. Damit sie das Chili-Öl gleich noch viel schöner aus und der Geschmack wird etwas spezieller.

Wir freuen uns auf dein Foto von deiner Produktion, dis Leiterteam!

