

Passt auf jedes Brot

Sobald das Wetter milder wird und die Sonne die Erde wärmt, zeigen sich die ersten grünen Spitzen im Gemüsebeet oder Balkontopf. Die Schnittlauchpflanze ist ein winterhartes Lauchgewächs und nahezu unverwüstlich. In wenigen Wochen wachsen kräftige Halme, die bereits im Mai wunderschöne, meist lilafarbene Kugelblüten bilden. Die Blüten sind nicht nur dekorativ sondern auch essbar und eignen sich beispielsweise als Beigabe zu Salaten. Frisch verwendet würzt Schnittlauch mit einem milden Zwiebelaroma. Durch's Garen würde dieser feine Geschmack verloren gehen. Das Kraut wächst bis zum Herbst ständig nach. Um die Röhrenblätter nicht zu zerdrücken, sollte zum Schneiden eine Küchenschere oder ein scharfes Messer benutzt werden.

Schnittlauch wurde bereits im Mittelalter in Klostergärten kultiviert. Allerdings war er derzeit noch kein beliebtes Küchenkraut, sondern wurde als Heilmittel bei Magenproblemen und gegen Melancholie eingesetzt. Damals wie heute eignet sich diese Kulturpflanze als ständiger Gewürzvorrat. Reste lassen sich für den Winter prima geschnitten einfrieren. Wie wichtig diese Selbstverpflegung ist, wussten unsere Großeltern, verdeutlicht aber auch die aktuelle Situation...

Eine schnelle Eicreme für's Brot: 1 hartgekochtes Ei würfeln, mit je 2 Eßl. Schmand, Ziegenfrischkäse oder Quark, geriebenem Käse, fein geschnittenem Schnittlauch sowie etwas Senf, Salz, Pfeffer oder Chilipulver vermengen, abschmecken und mit Schnittlauchröllchen oder -blüte anrichten. Guten Appetit!

