

Basilikum



Eckdaten zur Pflanze

Ihre Blütezeit reicht von Juni bis September. Es ist eine einjährig wachsende Pflanze, deren Größe zwischen 20 und 60 cm liegt. Sie ist sehr wärmeliebend und stammt natürlicherweise aus dem Raum Afrika und Asien. Sie taucht in unterschiedlichen Kulturformen auf und trägt den Beinamen „Königskraut“.[(<http://de.wikipedia.org/wiki/Basilikum>)]

Medizinisches

Basilikum fördert die Verdauung und löst Magenkrämpfe.

Verwendung in der Küche

Der Basilikum schmeckt eher süß-würzig und leicht pfeffrig. Es kann den Pfeffer hier und da ersetzen. Seine frischen Blätter niemals mitkochen, denn sonst werden sie bitter.

Basilikum passt zu Fleisch, Salaten und Tomatengerichten.

- [Basilikum](#) 20.06.2021 20:09
- [Detlef`s Lieblings-Antipasti](#) 21.06.2021 19:34 Detlef Dieckmann
- [Gorgonzola-Rucola-Ravioli in Basilikum-Sahne-Sauce](#) 22.06.2021 12:59 Detlef Dieckmann
- [Minestrone](#) 21.06.2021 19:29 Detlef Dieckmann
- [Nudelsalat](#) 21.06.2021 20:25 Detlef Dieckmann
- [Spaghettisauce](#) 21.06.2021 21:02 Detlef Dieckmann
- [Tagliatelle mit Zucchini](#) 22.06.2021 13:23 Detlef Dieckmann

- [Twitter](#)

- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[\[Wissenswertes, Kräuter, Basilikum\]](#)

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/wissenswertes/kraeuter/basilikum?rev=1624727310>

Last update: **26.06.2021 19:08**

