

Basilikum

July



Das Basilikum (*Ocimum basilicum*), auch Königskraut genannt, ist eine Gewürzpflanze aus der gleichnamigen Gattung Basilikum. Das 1-jährige Kraut wird heute überall auf der Welt kultiviert. Die verschiedenen Kulturformen unterscheiden sich in Blattfarbe, Größe, Aroma, Wachstumsart und Ansprüchen.



Geschmack und Verwendung in der Küche: Kräftig würziger warmer Duft und Geschmack mit an Nelken erinnerndem Unterton und je nach Variante mehr oder weniger stark ausgeprägter anisähnlicher Note, für Salate, Suppen, Tomatengerichte, Pesto, Pasta und Pizza, Kräuteröle, Essig, Öl, und sogar für Süßspeisen! Achtung, Basilikum sollte niemals mitgekocht werden! Zum Aufbewahren entweder trocknen, einfrieren, oder in Öl einlegen.



Wirkungsweise: Krampflösend, verdauungsfördernd, blähungstreibend, galletreibend und schleimlösend. Der Tee wird bei Husten und bestimmten Magenbeschwerden verabreicht.



Standort: Sonnig, warm, humos.

