
Oregano

Oregano gehört zu den beliebtesten mediterranen Kräutern. Seine kleinen, intensiv duftenden Blättchen verleihen vielen Gerichten ein unverwechselbares Aroma. Frischer Oregano schmeckt deutlich kräftiger als getrockneter und passt hervorragend zu herzhaften Speisen.

So lagert ihr Oregano richtig:

- Frischen Oregano am besten in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in einer luftdichten Box **im Kühlschrank** aufbewahren.
- Oregano kann auch sehr gut **getrocknet** werden: Stängel kopfüber an einem luftigen, schattigen Ort aufhängen.



Ideen für die Küche:

- **In Tomatensoßen und auf Pizza:** Oregano ist das klassische Pizzagewürz.
- **Zu Ofengemüse oder Kartoffeln:** verleiht Röstaromen eine mediterrane Note.
- **In Kräuterölen oder Marinaden:** ideal zum Einlegen von Schafskäse oder Gemüse.
- **Als würzige Beigabe zu Fleischgerichten:** z. B. in Hackfleischbällchen oder Lammgerichten.
- **In Salaten:** Frische Oreganoblätter geben Tomaten- oder Gurkensalaten einen besonderen Kick.
- **Als Tee:** Oregano kann auch als Kräutertee mit heißem Wasser aufgegossen werden.