

Salbeihonig mit Peruanischem Salbei



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN

250 g Honig
10 Salbeiblätter
1/2 unbehandelte Zitrone
2 Gewürznelken
gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG DES SALBEIHONIG

Die Zitronenschale dünn schälen, in Streifen schneiden, Saft auspressen und mit Honig, Nelken und Salbeiblättern gut verrühren. Lässt man diesen Honig einige Wochen stehen, wird daraus ein heilsamer Hustensirup. Frisch, mit geschnittenen Salbei, passt er hervorragend zu reifem Käse.



Wir wünschen
guten Appetit!

