



La Pestèda di Grosio

Gewürz-Salz-Mischung

Das Universalgewürz aus dem Veltlin schlechthin. – Ein perfekter natürlicher Geschmacksverstärker ganz ohne Zusatzstoffe.

ZUTATEN :

20 g	schwarzer Pfeffer (ganz)
5	Knoblauchzehen
40 g	grobes Meersalz
15	Wacholderbeeren (getrocknet)
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Schafgarbe (Achillea millefolium)
1 TL	trockener Rotwein

1 PESTÈDA : Knoblauch vorab fein würfeln. Alle Zutaten außer dem Wein im Mörser zerstoßen. Wein untermischen, in ein Gläschen füllen und gut verschließen.

2 Vor Verwendung eine Woche unbedingt durchziehen lassen. Der zuerst noch sehr pfefferige und salzige Geschmack wird nach einer Woche milder und würziger. Die Pestèda hält sich gut verschlossen etwa 24 Monate, ist aber sicher vorher alle.

3 Sollte die Würzmischung mit der Zeit zu trocken werden, wieder mit etwas Wein befeuchten. Dies macht die Mischung nicht schlechter, sondern noch besser.

4 VERWENDUNG : Zum Würzen von Pizza, Pasta, Risotti, Fleisch, Gemüse, Salate – im Grunde genommen fast alles, außer Desserts.

5 INFO : Die Schafgarbe ist als Tee in der Apotheke erhältlich.