

Walnuss-Pesto mit Petersilie:

2 bis 4 Knoblauchzehen
1 gestrichener TL Salz
50 gr Walnusskerne
8 Esslöffel Petersilie geschnitten
200 ml Rapsöl
eventuell noch 100 gr Hartkäse gerieben

Knoblauchzehen abziehen, Petersilie waschen und trocknen /abtupfen, mit Salz und Walnüssen im Mixer zerkleinern bis eine sämige Masse entsteht. bei Bedarf noch Käse zugeben. Zum Schluss das Öl unterrühren. Walnuss-Pest schmeckt lecker zu Spaghetti. Kühl gelagert hält es ca 6 Wochen.

Badepralinen aus Küchenzutaten:

100 gr Speisestärke
200 gr Natron
100 gr Kokosfett
Äth. Öl
Lebensmittelfarbe!

Pralinenformen aus Silikon oder Förmchen

Fett verflüssigen, Pulver zusammen rühren. Fett in Pulvermasse einrühren. Es entsteht eine cremige Masse. Dann äth. Öl und Lebensmittelfarbe darunter mischen. In Förmchen abfüllen, im Kühlschrank erkalten lassen. Kühl gelagert, längere Zeit haltbar.

Badepralinen aus kosmetischen Zutaten:

150 gr Meersalz fein
40 - 50 gr Kakaobutter
40 gr Molkepulver oder Magermilchpulver
1 TL Mandelöl oder Jojobaöl oder Kräuteröl
wer mag: getrocknete Kräuter und Blüten
ätherisches Öl, eventuell Lebensmittelfarbe

Kakaobutter im Wasserbad schmelzen. Salz, Molke-oder Magermilchpulver und (Kräuter) mischen. Geschmolzene Kakaobutter und Öl zugeben, gut mischen. Zum Schluss ätherisches Öl (Lebensmittelfarbe) zugeben. In Pralinenformen, am besten aus Silikon, füllen und ca 1 - 2 Std. im Gefrierfach erstarren lassen. Hält auch ohne Kühlung längere Zeit. Nach dem Bad ist die Haut seidig glatt und fühlt sich gut an.
Für sehr trockene Haut geeignet.

Kräutersalz

Grundsätzlich gilt: Herstellung von Kräutersalz = 75 – 80 % Salz/Meersalz und 25- 20 % Kräuter getrocknet

Tomatengewürzsalz:

75 gr Meersalz auch grobes
10 gr Basilikum
5 gr Estragon
5 gr Rosmarin
2 gr Knoblauch
3 gr roter Paprika

Alles vermengen, bei grobem Salz in eine Gewürzmühle geben, oder fein mörsern, dann in einen Streuer.

Rotweinsalz:

Salz mit Rotwein mischen und im Ofen bei 75° trocknen , bis keine Feuchtigkeit mehr vorhanden

75 gr Rotweinsalz
10 gr. Thymian
5 gr Estragon
5 gr Lavendel
5 gr Rosmarin

Alles vermengen und trocken aufbewahren

Pesto: mit Bärlauch

500 g Bärlauch
80 g Pinienkerne geröstet, gerieben geht auch mit Sonnenblumenkernen
80 g Parmesan
250 ml Olivenöl
Pfeffer, Salz

frischen Bärlauch waschen und trocken schleudern und klein schneiden mit Prürierstab oder Mixer kleinhacken und mit Olivenöl oder Sonnenblumenöl immer wieder auffüllen bis eine sämige Paste entsteht. Nußkerne zufügen, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, in Twist off Gläser füllen und leicht mit Öl bedecken

Dieses Pesto kann auch mit Basilikum oder anderen Kräuter-Zutaten gemacht werden.