# Grünes Aromawunder

*Die Vielfalt unter den Kräutern ist riesig und hält die unterschiedlichsten Geschmackserlebnisse für uns bereit. Heute kochen wir mit frischen, mediterranen Kräutern.*

## Kräuter-Sirup

**Zutaten (für 750 ml):**
1 Bund Zitronenthymian
1 Bund Minze
1 Bund Basilikum
1 Bund Salbei
500 ml Wasser
200 g Zucker
3-4 Zitronen (ca. 150 ml Saft)

**Zubereitung:**
1. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gewaschenen Kräuter dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze für 30 Min. köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen.
2. Die Zitronen auspressen und den Saft dazu gießen. Durch ein Sieb in eine ausgekochte Flasche füllen. Für Tee oder Limonade etwa im Verhältnis 1:4 mit heißem oder kaltem Wasser aufgießen.

**Tipp:** Eiswürfel mit gefrorenen Kräutern als optisches Highlight dazu servieren.

## Tomaten-Rosmarin-Dip

**Zutaten:**
100 g getrocknete Tomaten in Öl
etwa 3 Zweige Rosmarin
250 g Crème fraîche
30 g gehackte Mandeln
2 TL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

**Zubereitung:**
1. Zuerst die Tomaten abgießen und in Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen und sehr fein hacken.
2. Nun Crème fraîche mit Tomaten, Rosmarin, Mandeln und Zitronensaft verrühren. Zum Schluss den Tomaten-Rosmarin-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.