

## Presseinformation

### Von der Kräuterspirale frisch auf den Tisch

Wer eine Kräuterspirale in seinem Garten hat, kann rund ums Jahr aus dem Vollen schöpfen. Mit »Rosmarin und Pimpinelle«, ihrem im pala-verlag erschienenen Kochbuch, zeigt die Autorin Irmela Erckenbrecht, dass das reizvoll gewendelte Beet auf wenigen Quadratmetern die ganze Palette aromatischer Zutaten für die feine Kräuterküche liefert.

Hobbygärtnerinnen und -gärtner, die ihre Kräuterschätze bestmöglich verwerten und gern abwechslungsreich kochen möchten, finden darin eine Vielzahl köstlicher vegetarischer Rezepte. Kerbelcremesuppe und Pimpinelle-Kichererbsen-Salat werden der Familie und den Gästen ebenso schmecken wie Gnocchi mit Rucolapesto, Salbeispaghetti und Kräuterspätzle. Zum Dessert lockt Mangocreame mit Rosmarin, zu Tee oder Kaffee schmeckt ein Sauerampferkuchen. Auch überraschende Getränkecreations wie Lavendelmilch oder Pfefferminzbowl werden vorgestellt.

Passend dazu gibt es viele Tipps zum Trocknen und Einfrieren der Kräuter, zur Herstellung von Kräuteressigen und -ölen sowie zu den kulinarisch interessanten Besonderheiten der einzelnen aromatischen Pflanzen.

Mit allen Sinnen genießen können aber auch alle, die (noch) keine eigene Kräuterschnecke haben: Natürlich gelingen alle Rezepte auch mit Kräutern von der Fensterbank oder vom Wochenmarkt.

(1330 Zeichen)

Irmela Erckenbrecht:  
**Rosmarin und Pimpinelle**  
Das Kochbuch zur Kräuterspirale  
pala-verlag, Darmstadt, 2009  
160 Seiten, Hardcover  
16,00 €  
ISBN: 978-3-89566-256-0 gedruckt  
auf 100 % Recyclingpapier



**Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.**

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: [katrin.kolb@pala-verlag.de](mailto:katrin.kolb@pala-verlag.de)

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt