



Lingot Zwergbasilikum

255266



Zwergbasilikum duftet noch stärker als sein Cousin, das süße Basilikum. Sie haben einen exquisiten und kräftigen ähnlichen Geschmack, der perfekt zu Salaten, Gemüsepfannen, Pasta oder sogar Desserts wie Obstsalat der Saison passt. Genieße die Véritable Lingot®-Technologie: 100 % natürliche und gebrauchsfertige Nachfüllungen ohne Pestizide oder GVO (Patent angemeldet). Das Zwergbasilikum Lingot® ist mit dem gesamten Véritable® Garden-Sortiment kompatibel.

PRODUKTDDETAILS

Das ästhetisch ansprechende, feine grüne Basilikum duftet so intensiv, dass es Ihre Gerichte intensiv würzt. Sein exquisiter, kräftiger Geschmack eignet sich perfekt für Rohkost, gebratenes Gemüse und Nudelgerichte. Basilikum ist reich an Antioxidantien und Mikronährstoffen. Es hilft auch bei der Bekämpfung bestimmter Magenbeschwerden und Stress. Es ist ein hervorragender täglicher Begleiter!

Wie kocht man Zwergbasilikum?

Feines grünes Basilikum eignet sich ideal für Salate, Saucen, Suppen, Nudelgerichte, Pizza, Tomatengerichte und Fleischgerichte. Es passt gut zu Zutaten wie Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl. Füge es am Ende des Kochvorgangs frisch hinzu, um sein Aroma zu bewahren. Es schmeckt auch hervorragend in Pesto.

Für einen originelleren Genuss kannst du es mit einem Hauch Schlagsahne in deinen Obstsalat der Saison geben oder es mit Äpfeln zu einem „Green Attitude“-Fruchtsaft kombinieren!

Tipps für den erfolgreichen Anbau von Zwergbasilikum

Geduld, es wächst! Feines grünes Basilikum lässt sich gerne Zeit.

Es wächst in Schichten, mit zahlreichen Zweigen, aus denen kleine Blätter entstehen. Warte, bis der Stängel mindestens 3 Knoten hat, bevor du zum ersten Mal erntest (ca. 15 cm hoch).

Nach 4–5 Wochen oder wenn die Pflanze 3 Knoten am Stängel hat, kannst du mit der Ernte beginnen. Schneide einen Stängel 1 cm über einem Knoten ab (nicht mehr!). Achte darauf, mindestens 10 cm Stängel stehen zu lassen. Schneide vorzugsweise die höchsten Blätter und die, die die anderen Lingots beschatten. Du kannst dein Basilikum dann 4 bis 6 Monate lang jede Woche genießen.

Es ist wichtig, deine Kräuter regelmäßig zu beschneiden und zu ernten, bevor die Blätter das Licht

erreichen.

Spezifikationen

Produktattribute

EAN:	3760262511337
Herstellernummer:	VLIN-O10-BAS026
Produkt Gewicht:	0.04 kilogramm