

	Salat und Kräuterquark	Suppen und Saucen	Gemüse, Eintöpfe	Nudel- und Getreidegerichte, Pfannkuchen, Kartoffeln, veget. Gerichte	Fleisch	Fisch	Dessert	Tee, Eistee	Kann mit anderen Kräutern kombiniert werden
Apfelminze, Ananasminze	▶	■	■	▶	●	■	●	●	Mit anderen Teekräutern, auch für Eistee
Basilikum klassisch	●	●	●	●	●	●	■	▶	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Basilikum, rot	●	●	●	●	●	●	■	▶	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Bohnen- oder Pfefferkraut	●	●	●	●	●	■	■	■	Petersilie, Basilikum, Schnittknoblauch (nicht mehr als 3 Sorten)
Schnittknoblauch	●	●	●	●	■	●	■	■	Mit fast allen Kräutern
Dill	●	●	●	●	■	●	■	■	Petersilie, Schnittknoblauch
Estragon	▶	●	▶	▶	●	▶	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Maggikraut / Liebstöckel	■	●	●	●	●	▶	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Majoran	■	●	●	●	●	▶	■	■	Petersilie, Schnittknoblauch
Oregano	▶	●	●	●	●	●	■	●	Basilikum, Petersilie, Schnittknoblauch
Omas minze	▶	▶	▶	▶	●	■	●	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Salbei, zum Kochen alleine verwenden
Petersilie	●	●	●	●	●	●	■	■	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Pfefferminze	▶	▶	▶	▶	●	■	●	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Salbei, zum Kochen alleine verwenden
Rucola	●	■	▶	▶	■	■	■	■	passt zu Schnittknoblauch
Rosmarin	■	●	▶	▶	●	●	■	▶	Nicht mischen - Alleinkraut
Salbei	■	▶	▶	●	●	▶	■	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Pfefferminze, zum Kochen mit Schnittknoblauch kombinieren
Spearmint-Minze	▶	▶	▶	▶	●	▶	●	●	Mit allen Teekräutern. Super für Mojito und Pink-Mojito, Eistee und ähnliches.
Thymian	■	●	●	●	●	●	■	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Salbei, zum Kochen mit Schnittknoblauch, Basilikum, Peterle
Ysop	▶	●	●	●	●	●	■	●	Schnittknoblauch, Oregano, Petersilie
Zimt-Basilikum	●	●	●	●	●	●	■	▶	Nur mit Schnittlauch oder für Tee mit Teekräutern
Zitronen-Basilikum	●	●	●	●	●	●	■	●	Petersilie, Schnittknoblauch
Zitronenmelisse	●	■	▶	●	■	▶	●	●	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Zitronenthymian	■	●	●	●	●	●	■	●	Nicht mischen - Alleinkraut

● sehr gut geeignet     
 ▶ Geschmacksache     
 ■ eher ungeeignet