



Kräutertabelle									
	Salat und Kräuterquark	Suppen und Saucen	Gemüse, Eintöpfe	Nudel- und Getreidegerichte, Pfannkuchen	Fleisch	Fisch	Dessert	Tee	Kann mit anderen Kräutern kombiniert werden
Apfelminze	▶	■	■	▶	●	■	●	●	Mit anderen Teekräutern
Basilikum	●	●	●	●	●	●	■	▶	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Bohnen- oder Pfefferkraut	●	●	●	●	●	■	■	■	Mit Petersilie
Bärlauch	●	●	●	●	■	●	■	■	Mit Basilikum oder Petersilie
Dill	●	●	●	●	■	●	■	■	Mit Petersilie
Estragon	▶	●	▶	▶	●	▶	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Gurkenkraut / Borretsch	●	●	●	▶	■	▶	■	■	Mit Petersilie oder Basilikum
Maggikraut / Liebstöckel	■	●	●	●	●	▶	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Majoran	■	●	●	●	●	▶	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Oregano	▶	●	●	●	●	●	■	■	Basilikum oder Petersilie
Petersilie	●	●	●	●	●	●	■	■	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Pfefferminze	▶	▶	▶	▶	●	■	●	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Salbei, zum Kochen alleine verwenden
Rauke	●	■	▶	▶	■	■	■	■	Nicht mischen - Alleinkraut
Rosmarin	■	●	▶	▶	●	●	■	▶	Nicht mischen - Alleinkraut
Salbei	■	▶	▶	●	●	▶	■	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Pfefferminze, zum Kochen alleine verwenden
Thymian	■	●	●	●	●	●	■	●	Mit anderen Teekräutern, z. B. Salbei, zum Kochen alleine verwenden
Ysop	▶	●	●	●	●	●	■	●	Nicht mischen - Alleinkraut
Zitronenmelisse	●	■	▶	▶	■	▶	●	●	Mit fast allen, jedoch nicht mehr als 3 Sorten
Zitronenthymian	■	●	●	●	●	●	■	●	Nicht mischen - Alleinkraut

 sehr gut geeignet

 Geschmacksache

 eher ungeeignet