

## Rosenwasser

**2-mal 50 g frisch gezupfte Duftrosenblätter, 1 l Wasser**

Weissen Blattansatz abschneiden. Hälfte der Rosenblätter in Schüssel geben. Wasser aufkochen und darüber giessen. Etwa 1 Std. ziehen lassen. Rosenwasser abseihen und aufkochen. Restliche Rosenblätter in Schüssel geben, kochendes Rosenwasser darüber giessen. Rund 1 Std. ziehen lassen. Rosenwasser abseihen, aufkochen und in ausgekochte Flaschen geben, sofort verschliessen. Ungeöffnet ist das Rosenwasser im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar; geöffnete Flaschen innert einer Woche aufbrauchen.

## Pasta mit Rosenpesto

**1 Hand voll Duftrosenblätter, 1 Hand voll Basilikumblätter, 1 Knoblauchzehe, 1 EL geriebene Pinienkerne, 1 dl Olivenöl, 2 TL Rosenwasser, 3 EL frisch geriebenen Percorino, ½ TL feines Meersalz, Pasta nach Wahl**

Weissen Blattansatz bei Rosenblättern entfernen. Rosen- und Basilikumblätter fein hacken. Geschälte Knoblauchzehe pressen und dazugeben. Pinienkerne, Olivenöl, Rosenwasser und Percorino dazugeben, gut vermengen. Mit Salz abschmecken. Pasta al dente kochen, Wasser abgiessen. Sofort mit dem Pesto vermengen und servieren.

## Rosentee

**2 Hand voll frische oder 1 Hand voll getrocknete Duftrosenblätter, 1 l Wasser**

Weissen Blattansatz wegschneiden. Rosenblätter mit kochendem Wasser übergießen, 10 Min. ziehen lassen. Tee abseihen und geniessen.



Mit Lust und Liebe kochen

© 1992

Midena Verlag

ISBN 3-907108-14-0

1. Auflage

1992

1. Auflage

1