

Thaibasilikum

(Ocimum basilicum)



Standort/Pflege: leichte bis mittelschwere Böden, warm, geschützt, sonnig, mind. 10-15°C, eher wärmer, mäßig gießen, keine Stau-nässe! Beet oder Kübel

Erntegut: Blätter

Verwendung: Gewürzpflanze für Asiatische u. Afrikanische Speisen, in Likören u. Magenbittern, Aufläufen, Salaten, Fleischgerichten, Saucen und Suppen, Pesto, Nudelgerichten

Wissenswertes: medizinisch gegen Appetitlosigkeit, Blähungen, Völlegefühl, Gurgelmittel gegen Entzündungen d. Rachenraumes, Wundbehandlung

