



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Gardencress

Geschmack	Kresse, rettich, Senf
Passt zu	kaltem Braten, Salate, Suppen, Wurst
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C



Gardencress ((Lepidium))

Geschmack und Anwendung

Gartenkresse ist eine sehr beliebte Kresse, die auf vielfältige Weise verwendet werden kann. Sie verleiht Suppen oder Salaten einen aromatischen, leicht scharfen Geschmack. Auch als Brotbelag mit Zucker oder auf einem hart gekochten Ei kommt der besondere Geschmack gut zur Geltung. Versuchen Sie einmal einen Milchshake mit Erdbeeren und ein wenig Gartenkresse.

Herkunft

Gartenkresse ist eine sehr alte Pflanze, die bereits in Ägypten angebaut wurde. Die Römer brachten sie wegen ihrer vermeintlichen medizinischen Wirkung mit nach Europa. Gartenkresse enthält viel Vitamin C und ist reich an Mineralstoffen und Caroten.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

