

Oregano

Der Wilde Majoran, wie Oregano manchmal auch genannt wird, ist ein buschig ausgewachsenes, blattreiches Kraut und wird bis 60 cm hoch. Seine vielen eiförmigen, zugespitzten, ganzrandigen oder nur wenig gekerbten, kahlen oder nur am Rand schwach behaarten Blätter werden 10-40 mm lang. Die blaßrosa bis weißlichen, glockenförmigen Blütenkelche stehen in köpfchenförmigen Schein- ähren zu endständigen Blütenständen zusammen. Beim Zerreiben frischer oder getrockneter Oregano-Blätter wird sofort feiner, aromatischer Duft frei, der sehr dem Duft von Majoran ähnelt.

Verwendung

Die Blätter des Oregano schmecken scharf würzig und bitter herb. Oregano ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man würzt mit ihm Pizza, Tomatengerichte, Käse, fette Braten und andere Fleischspeisen. Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. In vielen Wurstgewürz- mischungen ist Oregano ebenfalls enthalten.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Oregano passt am besten zu:

Fisch & Meeresfrüchte

[Gebratener Fisch](#)

Fleisch

[Lammfleisch](#)

Gemüse

[Eintöpfe](#)

[Gemüseauflauf /-gratin](#)

[Tomaten / -salat](#)

Saucen

[Pasta Saucen auf Tomatenbasis](#)

Snack

[Kräuterquark / Dips](#)

[Pizza](#)

Suppen & Eintöpfe

[Gemüsesuppe / Minestrone](#)

