|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Feld-Thymian**  Thymus pulegioides | **Standort**: Wegränder, Böschungen, Felsen, Mager Rasen, Ameisenhaufen, zeigt mageren Boden an, nährstoff- kalkarme, durchlässige, sandiger Böden, warm, sonnig  **Inhaltstoffe**: äth. Öl (Thymol), Bitter- und Gerbstoffe, Anthozyane, Saponine | | | **Geschmack/**  **Aroma** | **Verarbeitung** | | **Stängel** |  | | Halbstrauch= unten verholzt, vierkantig, auf den Kanten behaart= bewimpert, kriecht über den Boden, kurz, aufsteigend, verzweigt, Stängel mit am Grund bewimperten Laubblättern |  |  | | **Blätter** |  | | Gegenständig, | Angenehm würziges Aroma | Gewürzpflanze, Blätter u. Blüten frisch und getrocknet für Aufläufe, Eintöpfe, Wurzelgemüse, Pasta, Pizza, Salat, Suppen, Butter, Salz, Quark. Pilzgerichte, Salatmarinaden, Fisch, Schwere Fleisch- Kartoffelgerichte- Brat- u, Blechkartoffeln (macht bekömmlicher), Lamm  Verträgt langes mitkochen,  Getrocknet aromatischer als frisch. Frische Triebe um Likör, Essig, Öl oder Zucker zu aromatisieren.  Tee, Badezusatz | |  | | Blätter oval, eiförmig-spatelförmig, gestielt,  20mm lang, 11mm breit, | | **Blüte** |  | | Dicht, zylindrische Blütenstände am Stängelende meist weitere Quirle | Aromatisch, blumig zitronig, | Essbar Deko | | Ein Bild, das Entwurf, Zeichnung, Lineart, Clipart enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | | Purpurrosa, zartrosa, kleine Lippenblüten, 1 Ober- und 3-teilige Unterlippe, Kelch braunrot, Blütenkrone 3-6mm lang | | **Frucht/**  **Samen** |  | Nahrhafte Ölkörper | |  |  | |