

Kräuter Salz – Spezial Mischung

Zutaten:

Alle vorhandenen Kräuter:
z.B. Schnittlauch, Petersilie, Maggikraut,
Oregano, Rosmarin, Basilikum, etc.
falls vorhanden Karottengrün, Zwiebelgrün und
was euch so in die Quere kommt.

Grobkörniges Ursalz, nach Belieben.
z.B. 2/3 Kräuter, 1/3 Salz

**Tipp: Herrlich zum Würzen von pikanten
Speisen, Salaten und Suppen. Einfach in Gläser
füllen und verschließen.**

Zubereitung:

Die frisch geschnittenen Kräuter etwas
zerkleinern. Das kann man schon beim Ernten
mit der Schere machen.
Kräuter im Dörrapparat bei 50 Grad trocknen
lassen. Regelmäßig kontrollieren, damit die
Kräuter nicht braun werden, sonst verlieren Sie
ihr Aroma.

Kräuter mit zarten Blättern oben und die
dickeren in die unterste Schicht geben. Öfters
die Schichten wechseln.

Wer keinen „Dörrer“ hat, kann das auch im
Backrohr machen.

Danach getrocknete Kräuter mit Salz vermengen
und pulverförmig zerkleinern. Z.B. Kenwood
Standmixer mit hoher Drehzahl.

Gutes Gelingen!