



Kräutersalz

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Glas

150 g	grobes Meersalz	5 Stiele	getrockneter Thymian
3 Stiele	getrockneter Rosmarin	2 Stiele	getrockneter Oregano
2 Stiele	Basilikum	2 Stiele	getrocknete Petersilie

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Kräuter gut waschen und abtrocknen. Anschließend die Blätter von den Stielen zupfen.
2. Kräuterblätter mit dem Salz in der Küchenmaschine fein mixen, bis die Kräuter zerkleinert sind.
3. In ein schönes Glas abfüllen und mit einem persönlichen Etikett versehen.

Tip: Alternativ kannst du die Kräuter natürlich austauschen und ganz nach deinem Geschmack kombinieren. Möchtest du das Salz für Fischgerichte verwenden eignet sich Dill ganz besonders gut.

Kräutersalz

Stand 25.03.2022