

SIEBEN-KRÄUTERSALZ

Zutaten

120 g Kräuter:

Petersilie, Basilikum, Schnittlauch,
Schnittknoblauch, Thymian, Oregano, Dill

120 g Salz



Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, die Blätter ggf. abzupfen und grob hacken.
2. Salz und Kräuter in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab möglichst fein pürieren.
3. Die Paste auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünn aufstreichen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 50°C Heißluft trocknen, bis das Salz nicht mehr feucht ist. Dabei einen Kochlöffel in die Ofentür stecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Anschließend das Salz nochmal im Mixer oder dem Pürierstab fein zermahlen.