

## Kräutersalz

### Los geht's!


1. Die Stiele von Ysop, Basilikum und Oregano entfernen.
2. Die Krätuer gemeinsam mit dem Salz in einen Mixer geben und solange mixen, bis die Konsistenz des Salzes grün ist.
3. Alles auf ein Backblech streichen und trocknen lassen.

Möglichkeit 1: Lufttrocknung. Hier deckst Du das Backblech mit einem Tuch ab und lässt es 1-2 Tage im Schatten in der Küche stehen.

Möglichkeit 2: Auf Umluft im Backofen 30-50 Grad ca. 1 1/2 Stunden trocknen lassen.

4. Das Salz wird fest. Danach zerstoßen und in die gewünschten Behälter füllen.

 Zutaten für 1 Glas

 Zeit: ca. 2 Stunden



### Zutaten:

- 500 g Salz
- 1-2 Zweige Ysop
- 1-2 Zweige Basilikum
- 1-2 Zweige Oregano

### Notizen:

---

---

---

### Hinweis

Prima geeignet für ein Geschenk hübsch verpackt. Eignet sich wunderbar zu allen Nudelgerichten, Gerichten mit Tomaten Fleisch und Fisch. Für vegane/vetarische Küche geeignet.  
Sehr lange haltbar!

### Wie hat's geschmeckt?

