



Kräuter-Salz

Zutaten:

50g frische Kräuter trocken gepflückt

Etwas Zitronenabrieb

500g Meersalz grob

Alle Kräuter und Zitronenabrieb in den Topf geben.
10 Sek./ Stufe 8 hacken, mit dem Teigschaber alles nach
unten schieben.

Das Meersalz begeben und alles
10 Sek./ Stufe 8 hacken.

Das Kräutersalz auf ein Backpapier geben und für eine
Stunde bei Umluft 60 Grad trocknen.

(Kelle zwischen die Backofentür)
Von Zeit zu Zeit das Salz mischen.

So lässt sich vieles durch das ganze Jahr würzen.

