

# Tomaten Kräutersalz

- 2 Zweige Rosmarin, die Blättchen (oder getrocknet)
- 10 Zweige Thymian (oder getrocknet)
- 6 getrocknete Tomaten

Alles im Mixtopf 10 Sek. Stufe 9 zerkleinern.

250 g grobes Meersalz dazu und

3 Sek. Stufe 7 mixen.

In kleine Mühlen abfüllen.

Sehr fein, über Teigwaren, Pizza oder über ein Focaccia Teig.

Das Rezept habe ich aus dem Buch mix & fertig

