



Kräutersalz

Kochutensilien

- 1 Mörser
- Bügelglas

Zutaten

- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Orgeano
- 3 Stiele Basilikum
- 2 Stiele Thymian
- 200g grobes Meersalz

Zubereitung

FrISCHE Kräuter: Rosmarin, Majoran, Oregano Blüten, Basilikum, Thymian und ein dünnes Zweiglein Currykraut in einem Mörser zermahlen. Anschließend mit einem groben Meersalz vermischen und weiter zermahlen.

Das frISCHE Kräutersalz auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und trocknen lassen.

In frISCHE und trockene Gläser abfüllen und lagern.

Das Kräutersalz verliert nach einigen Wochen an seiner kräftigen Farbe hält sich aber mehrere Monate.