

Kräutersalz

Zutaten:

- 5 EL **Steinsalz fein***
- 1 EL frische Kräuter z.B. Bärlauch, Giersch, Löwenzahnblüten, Wiesenlabkraut

***im Laden erhältlich**



Zubereitung:

- ⌘ Das Salz mit den gehackten Kräutern im Mörser fein verreiben.
- ⌘ Den Brei auf einen Teller geben und über Nacht gut trocken lassen.
- ⌘ In ein Glas füllen und fest verschließen – so bleibt das gute Aroma erhalten.
- ⌘ Das Glas mit einem schönen Etikett beschriften, damit man weiß was drin ist.

→ Nachdem man im Meersalz leider schon Mikroplastik gefunden hat, verwende Salz ohne Rieselhilfen – im Unverpackt Laden haben wir Steinsalz von den Firma Bickelbacher.

→ Das Kräutersalz schmeckt besonders gut auf einem Butterbrot, über Tomaten, Gurken oder einem Salat.

von DAHOAM e.V.