

Hausgemachtes Kräutersalz

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Trocknen im Backofen 1 Stunde

Zutaten:

- je 5g Basilikum, Petersilie, Schnittlauch
Rosmarin, Maggikraut
(am besten frisch aus dem eigenen Garten!)
- 2-4 Blatt Zitronen Melisse
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 850g Meersalz
- ½ TL Ingwer in Pulver oder auch frisch
- ½ TL Paprika in Pulver
- ½ TL Pfeffer gemahlen
- ½ TL Muskat gemahlen



Zubereitung

1. Alle frischen Kräuter und Knoblauchzehen ins laufende Messer im Mixtopf fallen lassen, zirka **10 Sek. / Stufe 10 mixen**. Diesen Vorgang ein paar Mal wiederholen, bis alles zerkleinert ist.
3. Salz dazu geben und **20 Sek. / Stufe 8** alles mischen.
4. Kräutersalz auf ein sauberes Backblech geben und dann für zirka eine Stunde im Backofen bei 50 Grad trocknen. Oder im Sommer an der Sonne trocknen.
5. Danach Ingwer, Paprika, Pfeffer und Muskat beifügen und alles nochmals gut mischen. Portionsweise Kräutersalz in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 8** fein mahlen.
6. In saubere und trockene Gläser abfüllen und gut verschliessen.

Wissenswertes

Das Kräutersalz passt wunderbar zum Würzen von Salatsaucen, Teigwaren, Gemüse, Fleisch und Fisch. Das selbstgemachte Kräutersalz enthält keine Farbstoffe, keine Geschmacksverstärker und auch keine Zusatzstoffe. Dieses Kräutersalz ist laktosefrei. Salz kann lange konserviert werden.