

Kräutersalz

Zutaten:

- 100g grobes Meersalz
 - verschiedene getrocknete Kräuter
 - 1 bis 2 Teelöffel von jeder Sorte
- ➔ zum Beispiel:
Oregano, Rosmarin, Petersilie, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut...
- Gläser oder Dosen zum Befüllen



Zubereitung:

- Das Salz und die Kräuter in einen Mixer oder eine Küchenmaschine schütten.
- Ein paar Mal vermischen, bis sich alles gut vermischt hat.
- Du füllst das fertige Kräutersalz in Gläser oder Dosen.
- Du kannst das Glas beschriften und gestalten.
- Du kannst das Kräutersalz für Soßen oder Salate verwenden.
- Du kannst das Kräutersalz auch gut verschenken.

