

Rezept

## Feines Kräutersalz

Ein Rezept von Feines Kräutersalz, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>3</b> getr. Lorbeerblätter	<b>50 g</b> grobes Meersalz
<b>2 EL</b> gefriergetr. Petersilie	<b>1 EL</b> getr. Oregano
<b>1 EL</b> getr. Thymian	<b>1 TL</b> gefriergetr. Knoblauch
<b>1 TL</b> getr. Nori-Algen (»ao nori«; Bioladen)	<b>2 kleine</b> getr. Chilis
<b>1/2 TL</b> Schabzigerklee	

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

### Zubereitung

1. Lorbeerblätter mit etwas Salz im Mörser zu Pulver zerreiben, die harten Mittelrippen entfernen. Die übrigen Kräuter und Gewürze zugeben, nach und nach mit dem restlichen Salz recht fein mahlen. In ein dunkles Glas füllen, kühl und dunkel aufbewahren.