

Rezept

Feines Kräutersalz

Ein Rezept von Feines Kräutersalz, am 04.10.2023

Zutaten

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