

Kräutersalz

Zutaten

1 EL Rosmarin, getrocknet
1 EL Grobes Salz
2 EL Thymian, getrocknet

Zubereitung

1. Alle Kräuter und Salz zusammen in einen Zerkleinerer hineingeben und kurz einschalten bis die gewünschte Körnung erreicht ist.
2. Das Kräutersalz in ein Schraubglas füllen. Es hält mindestens 1 Jahr, also kannst du große Portionen machen.

TIPP: Perfekt für

- Grissini
- Würzen von sämtlichen Gerichten

Falls euch des Kräutersalz zu salzig ist, dann gebt einfach mehr Thymian dazu.

KÜCHENSCHMIDE

