



Datum : 17.03.2016

## Kräutersalz

einfach, schmeckt köstlich und ist sehr gesund



### Zutaten

**1 Handvoll** Kräuter, Garten- und Wildkräuter

**1 n. B. Salz (Meersalz, Himalayasalz oder anderes)**

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Nimm alle Kräuter, die du in deinem Garten, Balkon oder Blumentopf hast. Zum Beispiel Bärlauch, Basilikum, Bohnenkraut, Borretsch, Brennessel, Brunnenkresse, Dill, Oregano, Estragon, Giersch, ein paar Lavendelblüten, Majoran, Petersilie, Quendel, Rosmarin, Salbei, Sauerampfer, Schafgarbe, Spitzwegerich, Thymian und Vogelmiere. Nimm keine giftigen oder solche, die du nicht kennst.

Alle Kräuter gut trocknen, sodass sie rascheln. Dann in der Küchenmaschine ganz fein mahlen bis der riesige Kräuterberg ein kleiner Haufen ist. Salz dazugeben, eventuell nochmal mahlen, In Gläser oder Salzstreuer geben.

Dieses Salz duftet herrlich und schmeckt wunderbar. Ob aufs Frühstücksei, für Kräuterquark, Salate, Suppen, Saucen oder Dips und es ist obendrein auch noch sehr gesund.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1472041252061995/Krautersalz.html>