



Datum : 17.03.2016

Spanisches Kräutersalz

Aromasalz selbst gemacht...hält sich Jahre...hat den unwiderstehlich mediterranen Geschmack



Zutaten

500 g Meersalz, grobes

1 Bund Thymian

1 Bund Basilikum

1 Bund Lavendel

1 Bund Rosmarin

1 Bund Salbei

4 Oliven, schwarze, sehr fein gehackt

Zubereitung

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

Die Blättchen und Nadeln der getrockneten Kräuter abzupfen. Kräuter und Oliven im Mixer fein durchmischen, Salz zufügen und nochmal kurz mixen.

Den Backofen auf 150°C vorheizen und bei erreichter Temperatur ausschalten. Das Salz auf einem Blech verteilen und im Ofen bei leicht geöffneter Türe min. 20 min. trocknen lassen. Das Salz in Gläsern mit Schraubdeckel bei Zimmertemperatur aufbewahren und ein paar Tage ziehen lassen. Je länger das Salz steht, desto mehr Aroma bekommt es. Das ideale Würzsatz für alle mediterranen Gerichte! Egal ob Fleisch, Fisch, Kartoffel oder Gemüse!

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1662101274338452/Suedspanisches-Kraeutersalz.html>