

Rosmarinsalz

Los geht's!

1. Die Rosmarinnadeln gemeinsam mit dem Salz in einen Mixer geben und solange mixen, bis die Konsistenz des Salzes grün ist und keine große Nadeln mehr sichtbar sind.

2. Alles auf ein Backblech streichen und trocknen lassen.

Möglichkeit 1 Lufttrocknung. Hier deckst Du das Backblech mit einem Tuch ab und lässt es 1-2 Tage im Schatten in der Küche stehen.

Möglichkeit 2: Auf Umluft im Backofen 30-50 Grad ca. 1 1/2 Stunden trocknen lassen.

3. Das Salz wird fest. Danach zerstoßen und in die gewünschten Behälter füllen.

 Zutaten für 1 Glas

 Zeit: ca. 2 Stunden



Zutaten:

- 500 g Salz
- 4-5 Zweige Rosmarin

Notizen:



Prima geeignet für ein Geschenk hübsch verpackt. Eignet sich zu fast allen Gerichten aus Fleisch. Ebenso für die vegan/vegetarische Küche

Wie hat's geschmeckt?

