

Gewürzsalz (Rosmarinsalz / Blütensalz)

Zutaten für 2 kleine Gläser (1 dl Inhalt)

120 g Meersalz, grob
4 EL Rosmarinnadeln
oder
5 EL essbare Blüten

Rosmarinsalz

Abgezapfte Rosmarinnadeln auf einem Blatt Papier ca. 1 Woche trocknen lassen.

Meersalz und getrocknete Rosmarinnadeln in einer Gewürzmühle oder einem Cutter nicht zu fein mahlen. In gut verschliessbare Gläser füllen.

Blütensalz

Blütenblätter auf einem Blatt Papier ca. 1 Woche trocknen lassen.

Meersalz und die Hälfte der getrockneten Blütenblätter in einer Gewürzmühle oder einem Cutter nicht zu fein mahlen. Die restlichen Blütenblätter dazugeben und mischen. In gut verschliessbare Gläser füllen.

