



DILL-KORIANDER-MINZ SALZ

ZUTATEN

- 5-10 g** Pfefferminzblätter,
frisch
- 5-10 g** Koriander, frisch
- 15 g** Dill

- 700 g** Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen und sehr gut trocknen
2. Trockene Kräuter in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 6-8 zerkleinern
3. 100 g Salz begeben und im Linkslauf 10 Sek. / Stufe 6 vermischen
4. Restliches Salz begeben (so viel bis man mit dem Mischverhältnis zufrieden ist) und mit Rühraufsatz 20 Sek. / Stufe 4 mischen
5. Auf ein Blech verteilen und im Ofen für ca. 1h bei 50 °C trocknen lassen. Danach in saubere und trockene Schraubgläser abfüllen.
6. Kräuter und Farbe werden durch das Salz konserviert.

TIPP

Dieses Salz passt hervorragend zum Würzen von Fisch oder eignet sich durch die Minze auch bestens für Erbsengerichte. Wer mag, kann auch noch $\frac{1}{4}$ einer Zitrone abschälen und zusammen mit den Kräutern zerkleinern. Dafür ggf. die Zeit und die Stufe etwas erhöhen.