



# KRÄUTERSALZ BY MIXMAHL.CH

---

## ZUTATEN

- 5 g** Rosmarin, frisch
- 5 g** Petersilie, frisch
- 5 g** Salbei, frisch
- 5 g** Maggikraut frisch
- 3** Knoblauchzehen
- 1 kg** Salz

---

## ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehen und Kräuter ins laufende Messer fallen lassen  
– 20 Sek. / Stufe 10 mixen
2. Nach Belieben die Kräuter mit dem Spatel hinunter schieben  
und noch einmal einige Sekunden auf Stufe 10 weitermixen
3. Salz beifügen
4. 20 Sek. / Stufe 5 / Linkslauf vermengen
5. Kräutersalz auf ein sauberes Backblech geben
6. Salz über Nacht oder für 1 Stunde in der Mitte des Backofens  
bei 50° trocknen, gelegentlich etwas aufmischen
7. In saubere und trockene Gläschen füllen und gut verschliessen
8. Salz wirkt konservierend. Die tolle Farbe bleibt also erhalten

## TIPP

Unser Kräutersalz ist hervorragend zum Würzen von Fleisch, Gemüse und Fisch geeignet, kann zum Abschmecken von Salat- und Pasta-Saucen verwendet werden oder gibt deinem Focaccia einen feinen Geschmack. Natürlich sind der eigenen Kreativität keine Grenzen gesetzt.