

# Kräutersalz

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Gewürz  
Schweiz

Vorbereitung  
Kochzeit  
Menge für

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1			Salbei
2			Rosmarin
3			Oregano

## Anleitung Zubereitung

1			FrISCHE Kräuter in gleichen Mengen ernten und etwa zwei Wochen in der Küche trocknen lassen. Nicht an der Sonne, sonst werden die Kräuter braun.
2			Sind die Kräuter trocken mit groben Meersalz in einem Cutter oder einer elektrischen Gewürzmühle zu feinem Salz mahlen.
3			Verhältnis etwa 1/4 Kräuter 3/4 Salz. Das Salz eignet sich auch ausgezeichnet zum Brotbacken.