

## DIY: Kräutersalz



### Was du benötigst:

#### Kräuter-Salz:

- Basilikum
- Thymian
- Rosmarin
- Salz

#### Zitronen-Rosmarin-Salz:

- Rosmarin
- 1 Zitrone
- 6 TL Salz

#### Indisches Gewürzsalz:

- 1 TL Curry
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL Kurkuma
- 6 TL Salz

**Kräuter-Salz:** Die Kräuter abschneiden und für ca. 20 Minuten bei 120°C Umluft trocknen. Anschließend Nadeln und Blätter der Kräuter von den Stielen lösen und mit einem Messer klein hacken. Zum Schluss die Kräuter mit dem Salz gut vermischen.

**Zitronen-Rosmarin-Salz:** Die Zitronenschale abreiben und den Rosmarin klein hacken. Beides auf ein Backpapier legen und für ca. 10 Minuten bei 120°C Umluft trocknen lassen. Mit dem Salz vermischen und in ein Glas füllen. Tipp: Passt besonders gut zu Fisch und Geflügel.

**Indisches Gewürzsalz:** Alle Zutaten miteinander vermischen und in ein Glas füllen.

