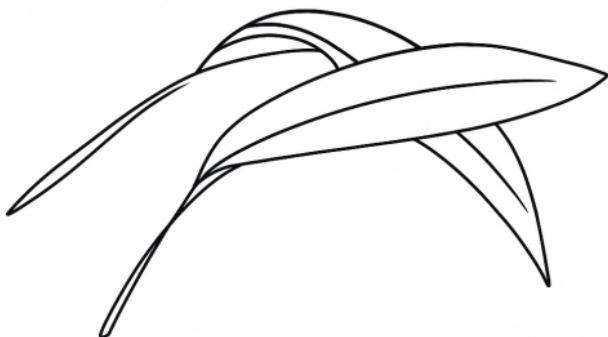




BÄRLAUCH-KRÄUTERSALZ



ZUTATEN:

100 g grobes Meersalz oder Steinsalz, 40 g frische Bärlauchblätter

SO GEHT'S:

1. Vorbereiten: Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden.
2. Zerkleinern: Bärlauch zusammen mit dem Salz im Mixer oder Mörser fein mahlen, bis eine gleichmäßige grüne Masse entsteht.
3. Trocknen: Masse dünn auf Backpapier streichen und bei 40–50 °C im Ofen (mit Spalt geöffnet) oder im Dörrgerät trocknen, bis sie ganz trocken und bröselig ist.
4. Fertigstellen: Nochmals kurz mixen, in Gläser füllen und gut verschließen.

HINWEIS: Kühl, dunkel und trocken gelagert hält das Bärlauchsalz mehrere Monate. Es passt ideal zu Kartoffeln, Eiern, Butterbroten oder als würzige Frühlingsnote im Salat.