BAKERIA.CH / ADVENT / 20

Rosmarin-Zitronen-Salz

Für ein Glas mit ca. 100 g

Zutaten

100 g grobes Meersalz, fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone (Schale zum Verzehr geeignet), 2 Zweige frischer Rosmarin.

Zubereitung

Ofen auf 70 °C Umluft vorheizen. Zitrone und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Gelbe Zitronenschale abreiben, Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Alles mit dem Salz mischen und dünn auf Backpapier verteilen. Ca. 45–75 Min. trocknen und zwischendurch auflockern. Das Salz soll locker rieseln, Zitronenschale und Rosmarin müssen ganz trocken sein.

Verschenken

Ganz auskühlen lassen und in ein sauberes, trockenes Schraubglas füllen. Gut verschliessen und trocken aufbewahren. Passt zu Focaccia und Ofengemüse.

Auf A4 bei 100 % drucken und an der gestrichelten Linie ausschneiden.