

Basilikumsalz | Kochbuch Jan



Zutaten

500 g Salz¹, Meersalz,
Steinsalz

20 g Basilikum, frisch

4 Knoblauchzehen

1. Basilikumblätter sehr fein hacken. Knobi ebenso.
2. In einem Mörser (groß) etwas Salz und den Knobi zerreiben.
3. Anschließend Basilikum zugeben, noch einen Teil des Salzes und ebenfalls gründlich verreiben.
4. Alles mit dem restlichen Salz vermischen, auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 30-35°C Umluft (Thermometer! Temperatur einhalten) trocknen.
5. Das trockene Basilikumsalz in eine Dose füllen - fertig!