



waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten

Zutaten

4 gehäufte Esslöffel Meersalz
2½ Esslöffel Herbes Provençales
1TL frisch geriebene Muskatnuss

Selbstverständlich kann man die Provence-Gewürzmischung selber mischen. Generell sind in einer Mischung folgende Kräuter enthalten: Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Oregano, Estragon, Lavendel, Kerbel, Anis und Basilikum. Da frische Kräuter das Salz feucht und daher weniger lange haltbar machen, verwende ich eine handelsübliche Mischung aus dem Gewürzregal.



Zubereitung

1. Die getrocknete Kräutermischung zum Salz geben.
2. Frisch geriebene Muskatnuss dazugeben.
3. Alles gut mischen und portionenweise mit dem Mörser fein zerreiben.
4. In ein gut verschliessbares Glas geben. Voilà, selbergemachtes Kräutersalz.

Passt hervorragend:

auf fein geschnittenen, rohen Fenchel, welcher mit etwas Olivenöl eingerieben wurde ebenso fein auf knackigen Radischen und auf dem Frühstücksei.

Passt in Saucen auf gedämpftes Gemüse und gegrilltes Fleisch