

Salatsalz

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.
Trocknen im Ofen: ca. 1½ Std.
Für 2 Einmachgläser von je ca. 1 dl

200 g grobkörniges Meersalz
1 Esslöffel Crema di Balsamico
(z. B. Fine Food)

Salz und Balsamico mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Trocknen: ca. 1½ Std. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Von Zeit zu Zeit durch rühren. Herausnehmen, auskühlen, kurz im Cutter fein mahlen, in Gläser füllen, gut verschliessen.

Passt zu: Salat, Tomatengerichten.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 2 Monate.

Pastasalz

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Für 2 Einmachgläser von je ca. 1 dl

200 g grobkörniges Meersalz
je 1 Esslöffel getrockneter Majoran und Thymian
½ Teelöffel Knoblauchpulver

50 g getrocknete Tomaten
(z. B. Fine Food Pomodori secchi della Puglia), fein gehackt

¼ Teelöffel Zucker

Alle Zutaten mischen, im Cutter mahlen, in Gläser füllen, gut verschliessen.

Passt zu: Teigwaren.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 2 Monate.

Fleischsatz

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
2 Einmachgläser von je ca. 1 dl

200 g grobkörniges Meersalz
2 Esslöffel gemischte Pfefferkörner, zerstoßen
½ Esslöffel getrocknete Chiliflocken
1 Esslöffel getrockneter Rosmarin

Alle Zutaten mischen, im Cutter mahlen, in Gläser füllen, gut verschliessen.

Passt zu: Fleisch.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 2 Monate.

Verpackungs-ideen

Tortenpapier

Rundes Tortenpapier über den Deckel eines Glases legen mit Geschenkband fixieren.

Christbaumschmuck

Christbaumschmuck mit passender Etikette und Geschenkband an Flaschen oder Gläser knüpfen.

Beschriftung

Gläser mit Geschenkband umwickeln, festkleben. Mit einem Textilstift beschriften.

