

Klimafreundliche Nachbarschaftsküche

Kräutersalz

Zutaten:

300 g frische Kräuter

500 g Salz (z.B. Meersalz)

Chili (optional)

Knoblauch (optional)

Emissionswerte:

- 485 g CO₂äq
- KlimaTeller Label und 55% besser im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht

1. Die Kräuter waschen, trocknen und anschließend mit einem Mixer sehr fein pürieren.
2. Das Salz dazugeben und gut mischen. Die feuchte Masse auf einem Backblech verteilen und bei 80°C im Backofen trocknen lassen (im Sommer einfach in die Sonne stellen).
3. Sobald da Salz gut getrocknet ist in Schraubgläser abfüllen.

Schön verpackt eignet sich das Salz auch als Geschenk ganz wunderbar!