

Basilikum-Salz

Rezeptur:

- 250 g Basilikum frisch
- 730 g Meersalz grob

Vorbereitung:

- Basilikum waschen und von den Stielen entfernen

Zubereitung:

- Basilikumblätter im Hochgeschwindigkeitsmixer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixxen
- Meersalz zugeben und vermengen (nicht mixen)
- auf 2 Silpat Matten (Backpapier ist auch möglich) verteilen
- im Hold o Mat bei 40°C ca. 24 Stunden trocknen
oder
- im Ofen Unter- und Oberhitze bei 40°C ca. 18 Stunden trocknen (Ofentür muss etwas geöffnet sein)
- wenn das Kräuter-Salz trocken ist, nach Belieben Grob- oder Feinmixen.

Es entsteht bei dieser Menge ca. 700 g fertiges Basilikumsalz.