

Basilikum-Salz aus dem Thermomix®



© Basilikum-Salz - Rezepte mit Herz



5 Min. plus Wartezeit



leicht



ca. 120 g

Basilikum auf Vorrat - vielseitig einsetzbar!

Das Basilikumsalz schmeckt sehr gut zum Klassiker Tomate-Mozzarella, zu allen Gemüsegerichten, Pasta und Salaten. Oder einfach nur zum Abendbrot auf gekochten Eiern und Tomatenscheiben.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	55 g	Basilikum (Stiele und Blätter - ca. 2 Töpfe)
<input type="checkbox"/>	120 g	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2	Bio-Zitrone (Abrieb!)

Zubereitung

1. Basilikum waschen und sehr gut trocken schleudern. In den Mixtopf geben, Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles 2 x 10 Sek./Stufe 4,5 zerkleinern. Zwischendurch an den Seiten herunterschieben. Masse dünn auf einen Bogen Backpapier streichen, dann dieses auf ein Backblech ziehen.
2. Backofenlicht anstellen (so wird der Ofen 27-30 °C warm). Basilikumsalz im warmen Ofen (am besten das Backofenlicht anlassen!) mindestens über Nacht trocknen lassen, bis das Salz komplett durchgetrocknet ist. Dann in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In saubere Gläser füllen.

Haltbarkeit: 6 Monate

Nährwertangaben

Pro Glas (120 g): ca. 20 kcal - 2 g E - 0 g F - 3 g KH