

## Kräutersalz aus dem Thermomix



© Kräutersalz - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



120 g

Dieses Kräutersalz lässt sich universell einsetzen – fix gemixt hält es sich sehr lange in eurem Vorrat. Ihr könnt damit zum Beispiel euer **Grillgemüse, Ofenkartoffeln oder Kartoffelchips** würzen. Auch sehr lecker pur auf dem Butterbrot.

Als Feierabend Snack oder auch sehr lecker zum Steak empfehlen wir euch knusprige Kartoffel-Chips aus dem Ofen - geschnitten z.B. mit dem WunderSlicer oder WunderZoodler.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	frische Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	<b>4 EL</b>	gefriergetrocknete Petersilie
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Oregano
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	grobes Salz

### Zubereitung

1. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 fein mahlen.
2. Kräutersalz in ein Schraubglas füllen und trocken aufbewahren.

Wichtig: den Deckel noch einige Tage, bis der Knoblauch getrocknet ist, nur leicht auflegen.

Haltbarkeit: 6 Monate

Das BBQ RUB Rezept - auch MAGIC DUST genannt - findet ihr [HIER](#)