

Spargel-Salz aus dem Thermomix®



© Spargel-Salz - Rezepte mit Herz



5 Min. plus Wartezeit



leicht



2 Gläser (à ca. 170 g)

Hergestellt aus der getrockneten Schale des Weißen Spargels

Zaubernixe Sybi hat uns dieses tolle Rezept gesendet!

Das Salz hat einen ganz leichten Spargelgeschmack und verfeinert perfekt alle Spargelrezepte.

Einfach 1 TL Spargel-Salz ins Spargelwasser geben, die Spargelsuppe oder auch die Sauce Hollandaise damit kochen und abschmecken. Das Salz ist ein richtiger Allrounder und passt auch gut zum Würzen von Salaten - probiert es unbedingt aus.

Auch ein wunderbares Geschenk für Spargelfans!!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200-300 g	Spargelschale von 1kg Spargel
<input type="checkbox"/>	300 g	Salz

Zubereitung

1. Schalen von 1 kg Spargel auf ein Backblech ausbreiten und ca. 4 Stunden bei 60 Grad Umluft trocknen, die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen – am besten einen Kochlöffel dazwischen stecken.
2. Getrocknete Schalen (ca.40g) mit 150g Speisesalz in den Mixtopf geben 10 Sek. / Stufe 10 fein mahlen.
3. Restliches Salz dazu geben und 5 Sek. / Stufe 8 mixen.
4. Das Spargelsalz in luftdichte Behälter füllen.

Das Salz hält ca. 1 Jahr

Je nach Gewicht des getrockneten Spargels die Salzmenge anpassen.

Wichtig: Bei geringer Menge (z.b. nur von einem ½ kg Spargel) pulverisiert der Thermomix die Schale nicht mehr so gut.