



Fenchel-Rosmarin-Salz

Zutaten für 4

- » 2 Zweige Rosmarin
- » 50 g grobe Salzkörner
- » 1 TL Fenchelsamen

Zubereitung

Vorbereitung

1. Rosmarin kalt abspülen und trocken schütteln.

2. Die Nadeln abzupfen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

3. Rosmarin und Fenchelsamen in eine kleine Pfanne geben.

Zubereitung

1. Die Mischung bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten unter ständigem Rühren anrösten. Achte darauf, dass der Rosmarin nicht zu dunkel wird.

2. Rosmarin und Fenchelsamen in einen Mörser geben und so fein wie möglich zerdrücken.

3. Das Salz hinzufügen und weiter mörsern, bis alles gut vermischt ist.

4. Das fertige Salz in einem Schraubglas kühl und dunkel lagern.