

Natur, die schmeckt - D.Y.I. mediterranes Kräutersalz

Die Natur können wir auf verschiedene Art und Weise wahrnehmen: sehen, fühlen, riechen und schmecken. Wer mag es denn schon, wenn das Essen nach nichts schmeckt? Deshalb stellen wir heute unser eigenes Kräutersalz her. Das Kräutersalz könnt ihr entweder verschenken oder beim gemeinsamen Kochen mit euren Eltern oder Freunden verwenden. Und damit ihr wisst, wie es funktioniert, folgt hier die Anleitung:

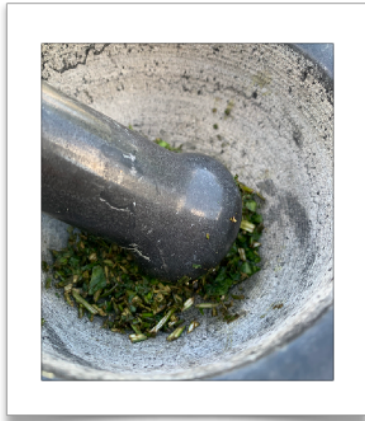
Für das Kräutersalz brauchst du folgende Materialien:

- 120 g Flur de Sel oder grobes Meersalz
- 1 EL frischer Thymian (5-6 Zweige)
- 1 EL frischer Rosmarin (3-4 Zweige)
- 1 EL frischer Basilikum
- Mörser, falls vorhanden
- Brett
- Messer
- Löffel
- kleines Einwegglas

Und so wird's gemacht:



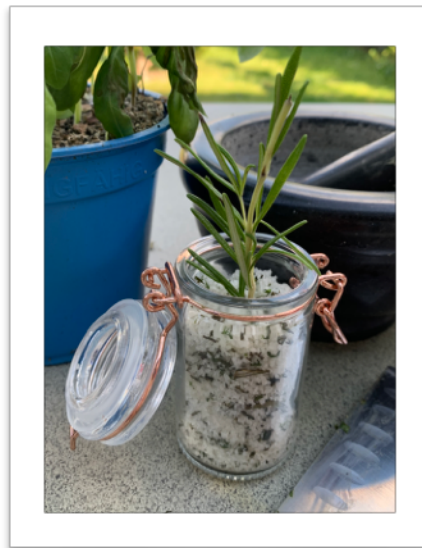
Die Kräuter zuerst waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln lösen.



Sehr fein mit dem Messer hacken, mit der flachen Seite des Messers leicht zerquetschen oder kurz mit dem Mörser bearbeiten. So können sich die ätherischen Öle optimal freisetzen. Wenn dir das zu schwer ist, dann frage bitte deine Eltern um Hilfe.

Jetzt vermischst du die gehackten Kräuter mit dem Salz. Anschließend füllst du alles in ein großes Glas, verschließt es gut und lässt es mindestens einen Tag ziehen.

Am nächsten Tag kannst du nun dein Kräutersalz in kleine Gläser umfüllen. Diese kannst du dann auch verschenken, wenn du magst.



Guten Appetit! Vielleicht habt ihr ja Lust ein Foto von eurem Kräutersalz zu knipsen & uns zu schicken!

Solli & Conny