

Karottensalz (180g)

Zutaten

10x	Schalen von großen Karotten
1kl	Knoblauch Granulat, getrocknet
100g	Salz
50g	Meersalz, grob
1 kl	Kräutermischung, Provenzale

Zubereitung

Karottenschalen auf einem Backblech flach verteilen.
An einem trockenen Ort in der Küche trocknen (ca. 3 Tage)
In einem Cutter die Karottenschalen fein pürieren.
Karottenstaub mit den Gewürzen und dem Salz mischen.

Tipp

Einen dekorativen Effekt hat das Salz in einem Weck Glas. Mit einer Schleife versehen kann es auch ohne weiteres verschenkt werden.



www.mein-kuechenschef.ch