



# Rosmarin-Knoblauch-Salz (alle Bilder: JuB's)

## Du benötigst:

- 1-2 Zweige Rosmarin
- eine Zehe Knoblauch
- ca. 200g grobes Salz
- einen Mixer



## Und so geht's:

1. Ziehe von den Rosmarin-Zweigen die kleinen Blätter ab und schäle die Knoblauchzehe. (Die Menge von Rosmarin und Knoblauch variiert nach Deinem Geschmack.)
2. Schneide die Knoblauchzehe in kleine Stücke.



3. Gib nun das Salz zusammen mit den Rosmarinblättern und dem Knoblauch in den Mixer und zerkleinere die Zutaten.



4. Nun breite das gemahlene Salz auf einem mit Backpapier belegten Backblech aus. Dies kommt nun für circa eine Stunde bei 80 Grad in den Backofen. Schau von Zeit zu Zeit immer wieder mal in den Ofen und mische es bei Bedarf ein wenig durch.



5. Hole es nach der Stunde aus dem Ofen. Sobald das Salz vollkommen abgekühlt und trocken ist, kannst Du es in ein beliebiges Behältnis füllen. Fertig ist Dein Rosmarin-Knoblauch-Salz.



*Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Dir Dein JuB's-Team!*

Noch ein kleiner Tipp:

Du kannst bei den Zutaten natürlich auch variieren. Vielleicht wäre ein Zitronen-Salz oder ein Chili-Salz etwas nach Deinem Geschmack? Probier's doch einfach aus und berichte uns gerne davon!