

## heute gibt es... Bärlauchsatz



### **Zutaten:**

- 50g Bärlauch
- 500g grobes Salz

### **Zubereitung:**

1. Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und mit einem Mixer pürieren.
2. Das Salz dazugeben und alles so lange mixen, bis es eine einheitliche grüne Farbe erhält.
3. Anschließend auf ein mit Backpapier oder Küchenpapier ausgelegtes Backblech verteilen und über mehrere Stunden trocknen lassen. Im Freien dauert das an einem sonnigen Tag etwa 8 Stunden. Ihr könnt das Salz natürlich auch drinnen trocknen lassen, wobei der Geruch sehr intensiv ist und sich schnell im Haus ausbreitet.
4. Sobald das Bärlauchsatz trocken ist - reibt am besten etwas zwischen die Finger um es zu testen - könnt ihr es nach Wunsch fein mahlen oder auch grob lassen und luftdicht aufbewahren.

