

## heute gibt es... Basilikumsalz



### **Zutaten:**

- 250g Meersalz
- 70g Basilikum

### **Zubereitung:**

1. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Salz in einen Mixer geben. Alles auf höchster Stufe so lange fein mixen, bis sich Basilikum und Salz gut vermischt haben und eine grüne, homogene Masse entstanden ist.
2. Das noch feuchte Basilikumsalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und im Backofen bei 70 °C (Ober-/Unterhitze) für etwa 60 Minuten trocknen lassen. Dabei einen Holzlöffel zwischen der Backofentür klemmen, sodass der Ofen einen Spalt offen bleibt. Dies dient dazu, dass die Feuchtigkeit entweichen kann.
3. Das trockene Salz gut durchmischen, wenn es zu klumpig oder grob erscheint nochmal kurz in den Mixer geben und anschließend direkt abfüllen und trocken und kühl lagern.

### **Tipps:**

- Du kannst dein Salz auch bei Raumtemperatur trocknen lassen, was dann ca. 12 Stunden dauern wird.
- Falls du Knoblauch magst, kannst du auch eine Knoblauchzehe mit in den Mixer geben.