

## Kräutersalz

### Zutaten:

20 g Basilikum  
15 g Oregano  
5 g Rosmarin  
200 g Meersalz

### Zubereitung:

Basilikum, Oregano, Rosmarin und Salz in einem Mixer fein hacken. Solange bis es die gewünschte Konsistenz hat.

Alles auf einem Blech ausbreiten und im Ofen ca. 1 Stunde bei 40°C Ober-/Unterhitze trocknen lassen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, den Ofen einen Spalt offenlassen. Am besten steckt man einen Kochlöffel in die Tür.

Ich habe frische Kräuter verwendet. Du kannst aber auch getrocknete verwenden.