

# Brennessel-Salz

## Zutaten



Frische Brennessel  
aus dem Garten



Steinsalz  
(ohne Rieselhilfe)



3 Löffel  
2 Schälchen oder Teller  
1 Schere



1 Glas mit Deckel

# Brennessel-Salz

## Zubereitung



Obere 2 – 3 Blatt-Paare  
Brennessel abschneiden



Abgeschnittene Brennessel-Blätter  
auf einen Teller legen  
und trocknen ...



... 2 – 3 Tage später:  
getrocknete Brennessel-Blätter



Getrocknete Brennessel-Blätter  
mit den Fingern klein zerreiben



Brennessel mit Salz mischen  
2 Löffel Brennessel  
1 Löffel

# Brennessel-Salz



Brennessel-Salz  
mit 1 Löffel umrühren  
(oder mit dem Stabmixer)



Brennessel-Salz  
in ein Glas mit Deckel füllen



... fertig!

**Guten Appetit!**

Mit Brennessel-Salz  
kann man würzen:

- Salat
- Gemüse
- Auflauf
- und vieles mehr

Unser Tipp:

Brennessel-Salz kann man auch verschenken!