

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!