

Bärlauch Paste



Zutaten & Zubereitung

Beliebige Menge **Bärlauch Blätter** fein hacken und mit **Rapsöl** in saubere Gläser füllen. Oben eine Schicht Öl, damit die Paste nicht schimmelt.

Kühl und trocken aufbewahren.

Die Paste kann zum Würzen von Saucen oder zu Pasta verwendet werden.

Bärlauch Salz



Zutaten & Zubereitung

Kräutersalz

Variante 1: Beliebige Menge **Bärlauch Blätter** (oder andere Kräuter) fein hacken und mit **Meersalz** mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im leicht geöffneten Ofen bei 50-60 Grad trocknen. In einer Gewürzmühle oder in einem leistungsstarken Mixer mahlen.

Variante 2: Beliebige Menge Blätter trocknen. Mit Salz mischen. Eventuell mahlen.

In Gläsern aufbewahren.

