



DIY-Feines Zauberblütensalz (Gewürzsalz)

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1627831269959966/Feines-Zauberbluetensalz.html>

Zutaten:

- 5 EL Meersalz, grobes**
- 2 EL Blütenblätter von der Malve**
- 1 EL Blütenblätter von der Rose**
- 1 EL Basilikum - Blätter**
- 1 TL Blätter von der Kornblume**

Zubereitung:

Die Blätter unter das Salz und in die Gewürzmühle füllen oder fein mahlen, bis das Salz eine schöne rosa Farbe hat. Dieses Rezept ist ausgelegt für getrocknete Blätter, man kann jedoch auch frische nehmen - dann das Salz allerdings auf jeden Fall mahlen und anschließend vor dem Verfüllen gut trocknen lassen, da es sonst klumpen könnte.

Der feine Geschmack passt sehr gut zum Fisch, ins Risotto, in den Salat aber auch auf das Frühstücksei.

Tipp: Wenn man es in Reagenzgläsern verpackt, sieht es am besten aus.