Salat “Krönung”

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

Zutaten:
100 g Himalaya-Kristallsalz
1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter
1/2 Bd Dill
1 Bd Basilikum
2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)
4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten
1/2 TL Bohnenkraut
1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch
1 EL Knoblauch frisch gehackt
6 EL getrocknete Zwiebelstücke
1 TL Paprika Edelsüss
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Zitronenschale gemahlen
1 TL Senfpulver

Zubereitung:
Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!

TIPP:
Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.
Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen umwickeln und schön beschriften.