

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Pilz-Kräuter-Salz

- ♣ 20 g getr. Steinpilze
 - ♣ 30 g getr. Mischpilze
 - ♣ 1 Lorbeerblatt
 - ♣ 1 TL Thymian
 - ♣ 1 EL Rosmarinnadeln
 - ♣ 2 -3 EL Salatkräuter (mit Zwiebel und Petersilie)
- Bitte nur getrocknete Kräuter nehmen.
in den Mixtopf geben und 30sek./Stufe 10 mahlen

- ♣ 500 g Salz
- dazu geben und 10 sek./Stufe 10 mischen.

Das Pilz-Kräuter-Salz in ein Schraubglas füllen. Verschlossen hält es sich mehrere Monate und eignet sich für Pilzgerichte und peppt wirklich jede Soße auf, statt Salz diese Mischung nehmen ...

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥
Deine Petra