



## GEWÜRZMISCHUNG FÜR KARTOFFELGERICHTE

### Zutaten

- 1 EL Meersalz grob
- ½ TL Zwiebeln
- ½ TL Paprika
- ¼ TL Curry
- ¼ TL Pfeffer, weiß

### Zubereitung

Meersalz und Zwiebeln in einem Mörser zerkleinern und in ein Glas geben. Die Gewürze dazugeben, zuschrauben und schütteln. In eine Gewürztüte umfüllen und beschriften.





Foto: ann.d. stock.adobe.com

## GEWÜRZMISCHUNG FÜR PASTA

### Zutaten

- 1 TL Basilikum
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL Majoran
- ½ TL Petersilie
- ¼ TL Zwiebel
- ½ TL Paprika (rosenscharf oder edelsüß)
- ¼ TL Knoblauch

### Zubereitung

Basilikum, Thymian, Oregano, Majoran, Petersilie und Zwiebel mit einem Mörser etwas zerkleinern und in eine Schale geben. Paprika und Knoblauch dazugeben und gut mischen. In eine Gewürztüte oder Glas abfüllen.

### Unser Tipp:

Je nach Geschmack kann noch ¼ TL Chili dazugegeben werden. Gewürzmischung mit Olivenöl vermengen als Pesto verwenden.



# KRÄUTERSALZ

## Zutaten

- 2 TL Meersalz grob
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- ½ TL Basilikum
- ¼ TL Thymian
- 1 Teelöffelspitze Pfeffer weiß

## Zubereitung

Meersalz und Kräuter im Mörser zerkleinern. Pfeffer dazugeben und kurz vermengen. In ein Glas oder Gewürztüte umfüllen.

