

SALBEI-LAVENDEL SALZ

SALBEI-LAVENDEL SALZ

Als ich Anfang September meinen Lavendel zurück geschnitten habe war ganz klar: aus den Blüten wird noch was gemacht. Dazu habe ich sie zuerst getrocknet. Dann wurden sie von den Stängeln getrennt – das ging wirklich super einfach. In der ersten Euphorie habe ich auch die Samen getrennt gesammelt und habe mich vor meinem inneren Auge schon ganze Lavendelfelder anpflanzen sehen – dann habe ich aber auf verschiedenen Gartenblogs gelernt, dass das nix werden wird. Der Lavendel würde vermutlich nicht mal blühen, falls er denn überhaupt wächst. Dann halt nicht. Meinem Salz stand aber nichts weiter im Weg und so ist auch noch selbst getrockneter Salbei mit dazu gekommen...



Zutaten für 2 kleine Gläser:

6 EL grobes Meersalz

1 EL getrocknete Lavendelblüten

6 Blätter getrockneter Salbei

Zubereitung:

Ich gebe das Salz und die Lavendelblüten in den Mörser. Die Salbeiblätter schneide ich vorher in sehr dünne Streifen, dann dürfen sie auch mit dazu. Jetzt sollte man den Mix ruhig 1-2 Minuten lang zerstoßen.



Das fertige Salz kommt in kleine Gläschen – da ich grobes Meersalz genommen habe sollte es vor seinem Einsatz nochmal in kleinen Mengen fein zerstoßen oder mit einer Salzmühle gemahlen werden.

Fertig!

