

## *Zitrus-Kräuter-Salz*



### *Zutaten*

Vorratsmenge

1 Bio-Zitrone  
1 Zweig Rosmarin  
100 g Meersalz

1 Bio-Orange  
4 Salbeiblätter  
100 g Meersalz

### *Zubereitung*

Die Zitrone mit heißem Wasser gut abwaschen. Die Zitronenschale abreiben und die Rosmarinblätter fein hacken. Alles mit dem Meersalz auf einem flachen Teller vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Danach entweder an der Luft oder im Ofen bei 50 Grad trocknen lassen und in Gläser abfüllen.

Genauso mit der Orange und dem Salbei verfahren.