

# Pommessalz

Zeit gesamt  
5min



Zubereitungszeit  
5min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Meersalz	150 g
Currypulver	1 EL
Rosenpaprika	1 EL
Rosmarin, getrocknet	1 TL
Cayennepfeffer	1 TL
Knoblauch, granuliert	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Meersalz, Currypulver, Paprikapulver, Rosmarin, Cayennepfeffer und Knoblauchpulver in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 10 vermischen. Kurz warten, bis sich der Gewürzstaub gelegt hat, dann Deckel abnehmen und Salz in ein sauberes Aufbewahrungsglas füllen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Pommessalz passt auch zu Süßkartoffeln und Bratkartoffeln.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	59 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	2 g