

Rezepte > Andere

Pommessalz





Zubereitungszeit 5min



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



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 |