

# Bärlauch Paste



## Zutaten & Zubereitung Bärlauch Paste

Beliebige Menge **Bärlauch Blätter** fein hacken und mit **Rapsöl** in saubere Gläser füllen. Oben eine Schicht Öl, damit die Paste nicht schimmelt.

Kühl und trocken aufbewahren.

Die Paste kann zum Würzen von Saucen oder zu Pasta verwendet werden.

# Bärlauch Salz



## Zutaten & Zubereitung Kräutersalz

**Variante 1:** Beliebige Menge **Bärlauch Blätter** (oder andere Kräuter) fein hacken und mit **Meersalz** mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im leicht geöffneten Ofen bei 50-60 Grad trocknen. In einer Gewürzmühle oder in einem leistungsstarken Mixer mahlen.

**Variante 2:** Beliebige Menge Blätter trocknen. Mit Salz mischen. Eventuell mahlen.

In Gläsern aufbewahren.

