

ZWETSCHGEN BLÜTEN SALZ



ZUTATEN

- 200 g grobes Meersalz
- 100 g Zwetschgenblüten

Besonders lecker zu Gemüse, gekochtem Fisch und Geflügel.

Die Blüten und Meersalz in einem Drahtbügelglas einfüllen.

Alle 2 Tage Durchschütteln und wieder kühl stellen.
Nach 4 Wochen sind die ersten Ergebnisse fertig.

Das Salz mit den Blüten im Anschluss bei Raumtemperatur trocknen und fein mörsern.

