



Rezepte > Andere

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

Monsieur Cuisine

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