Email: team@schnelleinfachgesund.de Social: @schnelleinfachgesund Web: schnelleinfachgesund.de



Gewürzmischungen – schnell, einfach und gesund selbst gemacht

Schwierigkeitsgrad: einfach **Portionen:** 4

Zubereitung generell

1. Gewürze je nach Art trocken in einer Pfanne anrösten, kurz abkühlen lassen und mit anderen getrockneten Kräutern/Zutaten fein im Standmixer (Volle Leistung ca. 10 bis 20 Sekunden) mixen oder im Mörser mahlen.

2. Wenn Salz beigegeben wird, Salz in den Mixer geben und auf mittlerer Stufe mixen / mischen lassen, bis alles gut vermischt ist.

3. Mischung in passende Gläser oder Plastikschalen mit Deckel abfüllen. Kühl bei ca. 8 bis 16 °C und dunkel aufbewahren. Von der Größe passende Gläser wählen, neben dem Platz geht auch jedes Mal Aroma verloren, wenn das Glas geöffnet wird.

Ein paar Worte zum Abschluss

Zusätzlich mit etwas Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Karotten, Wein und Schnapps bist Du jetzt bestens ausgestattet mehr Würze in Deinen Alltag zu bekommen. Stell am Anfang lieber nur eine kleine Menge her und verändere es nach Deinem Geschmack.

Vielen Dank das Du wieder bis zum Schluss dabei warst. Wir freuen uns sehr über Deine Fragen und Deine Rückmeldung, schreib einfach in die Kommentare.

Liebe Grüße
Felix & Caroline