

# Pilzkraut Salz

## Zutaten

30 g Pilzkrautblätter  
100 g Himalayasalz



## Zubereitung

Den Ofen auf 60 °C Umluft vorheizen. Das Pilzkraut und das Salz zusammen in einen Multizerkleinerer geben und mixen, bis das Salz feucht ist und die Blätter keine Stücke mehr aufweisen.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Etwa 25 Minuten bei leicht offener Backofentür trocknen lassen.

Das Blech herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Alles nochmals in den Multizerkleinerer geben. Danach noch einmal auf das Backblech verteilen und 10 Minuten trocknen lassen.

Gut auskühlen lassen und in ein Schraubglas geben.

