***Gewürz mediterraner Art***

Tipp:

Die Mischung aus Kräutern und Knoblauch macht dieses Gewürzsalz vielseitig.

Einfach das Gewürzsalz vor dem Anbraten über das Hähnchen oder dem Fischfilet streuen. Außerdem können Sie Kartoffelspeigerln, Wurzel- oder mediterranes Gemüse damit würzen. Verfeinern Sie auch Ihre Nudelsaucen oder Pizzen damit.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zutaten:** |  |  |  |  |
| 60% Meersalz (Knoblauch-Birne-Tequila), brauner Zucker, |  |
| 8% Rosmarin, 65 getrocknete Knoblauchflocken, |  |  |
| 4% Salbei, schwarzer Pfeffer, Petersilie, Zitronensaftpulver, |  |
| Lorbeer, **Sellerie** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Kann Spuren von Gluten, Senf, Sesam, Soja und Sulfit enthalten** |
|  |  |  |  |  |
| **Nährwerte:** | **Ø/100 g** |  |  |  |
| Energie | 672 Kj / 160 kcal |  |  |  |
| Fett | 2,2 g |  |  |  |
| *davon gesättigte Fettsäuren* | 1,0 g |  |  |  |
| Kohlenhydrate | 28,0 g |  |  |  |
| *davon Zucker* | 10,0 g |  |  |  |
| Eiweiß | 3,1 g |  |  |  |
| Salz | 58,20 g |  |  |  |