

## Giersch Salz

### Zutaten:

- 1 Teil frische Gierschblätter
- 3 Teile Salz



### Zubereitung:

Die Gierschblätter klein schneiden und gemeinsam mit dem Salz in einen Mörser oder Universal-Zerkleinerer geben.

Alles gut zerkleinern, bis eine gleichmäßige grüne Masse entsteht.

Die Mischung anschließend dünn auf einem Backblech oder Teller verteilen und bei Raumtemperatur trocknen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Sobald das Giersch Salz vollständig trocken ist, nochmals fein mörsern oder mixen und anschließend in kleine Gläser füllen.