

# Herzhaftes Tomaten-Kräuter-Würzsalz



- **Küche:** Mediterran
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** Für ca.160 g:
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für ca.160 g:', 'yield' : '' });
```

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen ein aromatisches Würzsalz für pikante Gerichte mit mediterraner Note. Es ist leicht zuzubereiten und vielseitig anwendbar, z.B. zu Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichten. Ein gutes Würzsalz kann teuer sein - wir zeigen Ihnen wie Sie es preiswert selber machen können. Gut verschlossen ist das Salz lange haltbar, sodass es sich gut auf Vorrat lagern lässt.

## Zutaten

- Abrieb von 1 unbehandelten Orange
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 4 Knoblauchzehen in Scheibchen oder kleinen Stückchen
- 8 Kirschtomaten, halbiert

- 40 g Tomatenmark
- 100 g grobes Meersalz
- 2 Tl Koriandersamen
- 2 Tl schwarze Pfefferkörner
- 2 El Rosenpaprika
- 1 Tl Chiliflocken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 100 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen. Mit dem Stabmixer den Knoblauch mit den Kirschtomaten und dem Tomatenmark fein zu einer Paste pürieren. Mit 50 g Meersalz mischen und dünn aufs Backpapier streichen; etwa 90 min. trocknen lassen, fein zerstoßen.

### Schritt2

Den Koriander mit dem Orangen - und Zitronenabrieb, den Chiliflocken und dem restlichen Salz zerreiben, unter das Salz beides mischen. In einem gut verschließbarem Schraubglas lagern.

**Rezeptart:** Gewürzmischungen, Kräutermischung, Marinaden, Soßen **Zutaten:**Salz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-tomaten-kraeuter-wuerzsalz/>