Dill-Orangen-Salz

Zutaten:
2 Orangen ungespritz
1 Bund Dill
150 gr grobes Meersalz

Zubereitung:
Orange waschen und abtrocknen. Orangen dünn schälen, ohne die weiße Haut. Dill abzupfen

Alle Zutaten, inkl. Salz, im TurboChef zerkleinern.

Tipp:
In ein verschließbares Glas oder Behälter umfüllen. Trocken und dunkel lagern.

Gewürze
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/gewuerze:dill-orangen-salz

Last update: **25.03.2022 18:16**