

# Schoko-Chili-Salz

**Zutaten:**

1 El Kakao (Backkakao)  
100 gr. grobes Meersalz  
1 Chilischote (je nach Vorliebe)

**Zubereitung:**

Die entkernte und getrocknete Chilischote mit etwas Salz im TurboChef zerkleinern. Den Kakao mit dem restlichem Salz im TurboChef, bis zur gewünschten Körnung, vermengen.

**Tip:****Gewürze:**

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

<https://www.ddws.de/gewuerze:schoko-chili-salz>

Last update: **25.03.2022 18:16**

