



„Waldwerk“ e.V.

Bärlauch-Rezepte

Bärlauch-Salz

80 g Bärlauch
200 g grobes Meersalz
Abrieb von ½ Zitrone

**Bärlauch waschen und trockentupfen,
mit Zitronen-Abrieb pürieren, mit dem Salz vermischen
und auf Back-Papier auf einem Backblech trocknen:
Backofen 60 Grad „Umluft“ ca. 4 Stunden,
ab und zu das Salz wenden.**

**Zum Würzen eventl. das Salz etwas in einem Mörser
zerkleinern.**