

## Selbst gemachte Gewürzmischung



Sie wissen, dass Ihre Liebsten gerne kochen? Wie wäre es mit einer selbst gemachten Gewürzmischung?

Diese kann für Suppen, Salate oder viele andere Gerichte verwendet werden und diese verfeinern.

Alles, was Sie benötigen, sind verschiedene Kräuter, Gewürze oder Samen und ein schönes Gefäß.

Das können Sie für Ihre Gewürzmischung verwenden:

- Meersalz
- Getrocknete Kräuter, wie Basilikum, Oregano, Rosmarin, Thymian, Petersilie, etc.
- Geröstete Samen, wie Sesam, Sonnenblumen oder Kürbiskerne
- Gewürze, wie Curry, Zimt, Muskat
- Getrocknete Peperoni

Darüber hinaus benötigen Sie:

- 1 schönen Behälter, z.B. ein Weck-Glas oder eine dekorative Flasche

### So wird's gemacht

Stellen Sie Ihre individuelle Gewürzmischung zusammen! Hacken Sie die Kräuter zunächst klein und trocknen Sie diese, dann halten sie sich länger als frische Kräuter.

Geben Sie die Zutaten zusammen in eine Schale und mischen Sie diese gut.

Füllen Sie dann Ihre Mischung in den vorgesehenen Behälter. Fertig! Das Behältnis kann noch nach Herzenslust mit Bändern oder Aufklebern verziert werden.

Wir empfehlen die Gewürzmischung möglichst luftdicht, kühl und dunkel zu lagern.