

TOMATE

TOMATENGEWÜRZSALZ

TOMATE

TOMATENGEWÜRZSALZ

TOMATE



Zutaten (für ein 250 ml Glas):

- **Tomatenpulver:** 125 g (2/4 von 250 g)
- **Zwiebelpulver:** 31,25 g (1/8 von 250 g)
- **Rosmarinpulver:** 31,25 g (1/8 von 250 g)
- **Salz (gemahlen):** 62,5 g (1/4 von 250 g)
- **Gemahlene Koriandersamen** (optional): nach Geschmack
- **Gemahlenes Knoblauchpulver** (optional): nach Geschmack

Zubereitung:

1. Schichte das Tomatenpulver, Zwiebelpulver, Rosmarinpulver und Salz nacheinander in ein 250 ml Glas.
2. Verschließe das Glas und schüttle es gut, damit sich die Zutaten vermischen. Falls nötig, rühre die Mischung mit einem Löffel nochmal um, um eine gleichmäßige Verteilung zu erreichen.

Verwendung:

- Verwende die Mischung als Würzsalz auf Brot und Gemüse.
- Nutze sie als Würzmittel für deine Tomatensoßen.
- Sie passt perfekt als Würzsalz für alle mediterranen Gerichte.

Hinweis zu den Pulvern:

- **Tomatenpulver:** Aus dem Trester eingekochter Tomatensoße gewonnen, getrocknet und in der Gewürzmühle gemahlen.
- **Zwiebelpulver:** Aus getrockneten Zwiebeln hergestellt und in der Gewürzmühle gemahlen.
- **Rosmarinpulver:** Aus getrockneten Rosmarinnadeln gewonnen und in der Gewürzmühle gemahlen.
- **Salz:** Grobkörniges Salz, das in der Gewürzmühle gemahlen wurde.
- **Knoblauchpulver** (optional): Aus getrocknetem Knoblauch hergestellt und in der Gewürzmühle gemahlen.
- **Koriandersamen** (optional): Ebenfalls in der Gewürzmühle gemahlen, falls verwendet.

Viel Freude beim Ausprobieren!