

Nusssalz

40 g grobes Meersalz
100 g Sesam
200 g Haselnüsse
(oder 100 g Haselnüsse und 100 g Walnüsse)
1 EL Korianderkörner
1 TL Pfeffer

Zubereitung

Nüsse und Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Zusammen mit den anderen Zutaten im Blitzhacker oder Mörser (Thermomix 5 Sekunden / Stufe 6) mahlen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech etwas trocknen lassen. In Gläser füllen und gut verschlossen aufbewahren.

Anmerkung:

Das Nusssalz wird etwas feucht bleiben, da die Nüsse sehr ölhaltig sind. In einem luftdicht verschlossenen Glas hält sich das Salz ca. 3-4 Monate.

Anwendung

Zum Nachwürzen für Gegrilltes, Suppen, Saucen, Aufstriche, Kartoffeln, Geflügelgerichte oder Gemüse.



