

Dill-Orangen-Salz

Zutaten:

2 Orangen ungespritz
1 Bund Dill
150 gr grobes Meersalz

Zubereitung:

Orange waschen und abtrocknen. Orangen dünn schälen, ohne die weiße Haut. Dill abzupfen

Alle Zutaten, inkl. Salz, im TurboChef zerkleinern.

Tipp:

In ein verschließbares Glas oder Behälter umfüllen. Trocken und dunkel lagern.

[Gewürze](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/gewuerze:dill-orangen-salz>

Last update: **25.03.2022 18:16**

