

Flammkuchen- und Pizzagewürz

Zutaten:

5 EL Maldonsalz
½ EL getrocknete Lavendelblüten
½ EL getrockneter Hopfenoregano
1 EL getrocknete, geschrotete, schwarze Oliven
½ EL getrockneter Pinienrosmarin
1 EL Tomatenflocken
½ EL getrocknete Strauchbasilikumblätter
Event. 1 EL geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

Alles zusammen in eine Moulinette geben und nur kurz durchmischen. Danach in ein Gefäß füllen und verschließen.

Verwendung:

Diese Mischung verwende ich gerne für das Würzen von Flammkuchen, selbst gemachter Pizza aber auch für Grillgemüse.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst*

