



## Verveine-Zitronen-Salz

### Zutaten

(Für ein Gefäß von ca. 250 ml)

8 Stk. unbehandelte Zitronen  
50 g Zucker  
25 g getrocknete  
Verveine-Blätter, erhältlich in Teeläden  
und Reformhäusern  
100 g Fleur de Sel

### Zubereitung

Zitronen mit heissem Wasser gut abwaschen und trocknen. Mit einem Schäler die Schale dünn entfernen. 250 ml Wasser mit Zucker zum Kochen bringen und die Zitronenschalen während 10 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen, trocknen und auf einem Blech mit Backpapier im auf 100° C vorgeheizten Ofen während 1 Stunde trocknen. Die getrockneten Schalen zusammen mit Verveineblättern (falls nicht schon klein) in einem Haxler/Mixer möglichst fein hacken. Danach mit Fleur de Sel verrühren. Gut verschlossen aufbewahren.

**Tipp:** Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Poulet oder Salat.