

# SALZ

---

## ORANGEN-ZIMT-SALZ MIT MINZE

---

1 EL grobes Meersalz (z.B. Fleur de Sel), 1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale, 1 Prise gemahlener Zimt, 1 Zweig glatte Petersilie, 2–3 Minzeblätter

1. Das Meersalz mit der Orangenschale und dem Zimt verrühren.
2. Die Kräuter waschen, Blättchen abzupfen, am besten mit einem Küchenpapier trockentupfen und fein schneiden. Das Salz mit den Kräutern verrühren.

Die raffinierten Aromen würzen das Fleisch entweder vor dem Garen oder auf dem Teller.

---