



# Fleur de Sel Variationen

---

Anas-Chili-Salz, Zitronenthymian-Hanfsamen-Salz, Curry-Vanille-Salz

## Zubereitung

1. Für das Ananas-Chili-Salz, ein Glas Fleur de Sel in eine kleine Schüssel geben, Ananaspulver und Chiliflocken hinzufügen, gut vermengen und wieder in das Gläschen füllen. Passt gut zu Fisch.
2. Für das Zitronenthymian-Hanfsamen-Salz, ein Glas Fleur de Sel in eine kleine Schüssel geben. Zitronenthymian-Blättchen von den Stielen zupfen und zusammen mit den Hanfsamen in das Fleur de Sel geben, alles gut miteinander vermengen und wieder in das Gläschen füllen. Passt gut zu Spargel oder Garnelen vom Grill.
3. Für das Curry-Vanille-Salz, ein Glas Fleur des Sel in eine kleine Schüssel geben, Currypulver und gemahlene Vanille hinzufügen, alles gut miteinander vermengen und wieder in das Gläschen füllen. Passt gut zu gegrillten Karotten und Hähnchen.



## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

3 Gläser Fleur de Sel

1/2 TL Bourbon-Vanille, gemahlen

### Weitere Zutaten

2 TL Ananaspulver

1 TL Chiliflocken

3 Stile Zitronenthymian

1 TL geröstete Hanfsamen

1 TL fruchtiges Currypulver