

# März



**Ostereier und Ostereier**  
 Ostereier schmecken mit Salz sehr gut. Daher heute kreative Salzmischungen, in kleinen Mengen:

- Steinpilzsalz
- Zwiebelsalz
- Dunkle Zwiebel
- Pfeffersalz

Gebraucht wird die Kaffeemühle, Salz, getrocknete Steinpilze und getrocknete Zwiebeln, geröstete Zwiebel



**Pfeffer Salz**  
 Menge nach Bedarf, gut im Mörser, damit beides nicht zu fein wird

**Dunkle, geröstete Zwiebeln**  
 Kein Salz dazu geben, zur Verlängerung etwas Paniermehl dazugeben. Achtung: kann leicht klumpig werden. Lieber kleine Menge zubereiten.



**Steinpilzsalz**  
 Steinpilze nach ind. Menge; Salz dazugeben; mahlen, fertig

Salze lecker auf Scheibletten, Schmelzkäse oder Butterbrot/-brötchen



**Zwiebelsalz**  
 Getrocknete, weiße Zwiebeln zerkleinern. Mehr Zwiebeln als Salz nehmen. Lecker auf dem Ei



Vielleicht ein schönes Ostergeschenk, selbst kreativ gestaltet und damit Freude verschenkt  
**Frohe und gesegnete Ostern**

Weitere Anregungen dazu im Dezember-Blatt

1	9	17	25
2	10	18	26
3	11	19	27
4	12	20	28
5	13	21	29
6	14	22	30
7	15	23	31
8	16	24	

# März