



Salzzitronen

 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Bio-Zitronen	6 St.
Meersalz	80 g
Pfeffer, bunt	1 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Ein großes Einmachglas heiß ausspülen. 1 Zitrone halbieren und Saft auspressen. Restliche Zitronen unter heißem Wasser waschen und trocken reiben. Von der Spitze her über Kreuz vierteln, dabei aber nicht ganz durchschneiden, sodass die Zitronen unten noch zusammenhängen. Jede Zitrone vorsichtig andrücken und die Kerne entfernen. Dann je 1–2 TL Salz in die Einschnitte geben und Zitronen wieder zusammendrücken.
2. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. Zitronen dicht an dicht in das Glas drücken, dabei übriges Salz und Pfeffer mit einschichten. Zitronensaft darübergießen. Dann so viel kochendes Wasser zufügen, dass die Zitronen vollständig damit bedeckt sind.
3. Glas verschließen und an einen kühlen dunklen Ort stellen. Mind. 8 Wochen ziehen lassen. Im Kühlschrank halten sie einige Monate, dabei darauf achten, dass sie immer von Flüssigkeit bedeckt sind.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Salzzitronen werden in der arabischen und afrikanischen Küche als aromatische Würzzutat z. B. in Tajines verwendet und meist vor Gebrauch sehr fein gehackt. So schmecken sie auch in Salatdressings, Dips und mehr.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 226 kcal

Kohlenhydrate 73 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 22 g

Fette 2 g
