

# Zitronen-Salz-Paste - einfach auf Vorrat

Für die Zitronen-Salz-Paste brauchst du:

- 350 g Bio-Zitronen (Schale muss zum Verzehr geeignet sein)
- 50 g Salz
- Glas mit Schraubverschluss

Zubereitung der Zitronen-Salz-Paste:

1. Bio-Zitronen heiß abwaschen.
2. Die ganzen Zitronen achteln und die Kerne entfernen.
3. In ein Gefäß geben und mit einem Mixer oder leistungsstarken Pürierstab pürieren.
4. Die Paste in ein Glas mit Schraubdeckel füllen.
5. Das Glas im Kühlschrank aufbewahren und die benötigte Menge Zitronen-Salz-Paste immer mit sauberem Löffel entnehmen.
6. Sie passt wunderbar zu allem, zu dem du sonst Zitronensaft dazugibst. Also z. B. in Salatsoßen, zu Zucchini oder auch für die orientalische Küche.
7. Hier geht's zum Rezeptdruck
8. Gutes Gelingen wünscht Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)