Eingelegte Salzzitronen mit Burrata

35–45 Min

Zubereitung

1. Zwei große Einmachgläser und deren Deckel auskochen und auf die Seite stellen. Nun geht es an die Zubereitung der Salzzitronen.
2. Fünf Zitronen auspressen und den Saft in einer Schale beiseite stellen. Die restlichen 10 kleinen Zitronen an einem Ende kreuzweise einschneiden.
3. Die Einschnittstelle sollte möglichst tief sein. Nun diese Stelle vorsichtig aufklappen und mit jeweils 1 TL Kotányi Salz befüllen.
4. Danach werden die Zitronen in die Einmachgläser geschlichtet. Je 1 EL Salz pro Einmachglas und den frischen Zitronensaft auf beide Gläser aufteilen. Den Rest der Gläser mit Wasser auffüllen.
5. Die Einmachgläser nun luftdicht verschließen und bei Zimmertemperatur dunkel lagern. Die Gläser alle paar Tage einmal vorsichtig schütteln, so verteilt sich das Salz ideal. Nach etwa 3 Wochen sind die Zitronen fertig und können bei Lagerung im Kühlschrank etwa 6 Monate genossen werden.
6. Sie schmecken herrlich zu frischem Burrata mit etwas Olivenöl, frischem Basilikum und einem Stück Baguette.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

10 Stk.	Bio Zitronen mit dünner Schale, klein, fest
5 Stk.	Zitronen, ausgepresst
2 Stk.	Burrata
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Baguette
2	Stiele frisches Basilikum
12 EL	Speisesalz jodiert