



Eingelegte Salzzitronen mit Burrata

🕒 35–45 Min   

Zubereitung

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

- 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 Einschnittsstelle 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 geschichtet. 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.

