

# Zitronensalzpaste



## Zutaten

700 g Bio-Zitronen

100 g Salz

## Zubereitung

Bio-Zitronen gut waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden, Kerne entfernen, 100 g Salz zugeben und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Spatel nach unten schieben und 20 Sek / Stufe 7 pürieren.

Zitronenpaste in Schraubgläser füllen und im Kühlschrank lagern.

Zum Würzen von Fisch, Gemüsesuppen, Soßen und Mehlspeisen.