



ZITRONENSALZPASTE (TM5)

🔪 10 Min. ⌚ 10 Min. 🍴 einfach 🍴 Ganzes Rezept (ca. 800 g) 📖
Ganzes Rezept (ca. 800 g): Energiewerte 1134 kJ/ 273 kcal, Eiweiß 5 g,
Kohlenhydrate 22 g, Fett 4 g, Cholesterin 0 mg, Ballaststoffe 9.1 g

ZUTATEN

700 g Bio-Zitronen
100 g Salz

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Schraubgläser

TM TEILE

Messbecher, Spatel

ZUBEREITUNG

1. Zitronen waschen, trocken reiben, vierteln und die Kerne entfernen.
2. Zitronenviertel und Salz in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Danach **20 Sek./Stufe 7** pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Noch einmal **10 Sek./Stufe 8** pürieren. Zitronenpaste in Schraubgläser füllen, im Kühlschrank aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

TIP

- Die Zitronensalzpaste ist eine tolle Möglichkeit, um Zitronen haltbar zu machen, und kann überall dort eingesetzt werden, wo Zitronenschale und/oder Zitronensaft und eine Prise Salz gebraucht wird, z.B. zum Würzen von Fisch, Gemüsesuppen und Saucen, aber auch von Mehlspeisen.

Mehr Informationen über Thermomix®: www.thermomix.vorwerk.at

Weitere Thermomix® Rezepte: www.cookidoo.at

Zitronensalzpaste (TM5)

Exported by: Michaela Hauptmann, Montag, 12. Juni 2017 2016-02-02

© Vorwerk International Strecker & Co.