

Rezept

Zitronette

Ein Rezept von Zitronette, am 20.04.2024

Zutaten

1 unbehandelte Zitrone	1 TL milder Senf
12 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben. Saft auspressen.

2. Zitronensaft und -schale, Senf, Öl und 6 EL Wasser in ein Schraubglas geben. Glas gut verschließen und so lange schütteln, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

3. Zitronette mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.