Zitronen-Salat

Zutaten (für 4 Personen):

· 2 Bio-Zitronen
· 2 EL Olivenöl
· 2 EL weiße Crema di Balsamico
· 1 Prise Zucker
· 1 Prise Salz
· Pfeffer

Für den Salat eignen sich Bio-Zitronen mit einem dickeren Anteil an weißer Schale. Sie kommen beispielsweise von der italienischen Amalfiküste. Diese Zitronen haben einen kleineren Fruchtkern, zudem ist die gelbe und darunterliegende weiße Schale nicht so bitter. Man kann aber auch handelsübliche Zitronen verwenden. Dafür sollte man bei der Zubereitung etwas mehr Zucker verwenden.

Die Zitronen gut säubern und mit der Schale in dünne Scheiben hobeln. Kerne gegebenenfalls entfernen. Die Zitronenscheiben in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Crema di Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die milden Amalfi-Zitronen können sogar noch 1 Spritzer Zitronensaft vertragen.

Den Salat etwas ziehen lassen und als pikante Beilage zu Fleisch, Fisch oder gebratenem Gemüse servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 13.05.2021
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen