

Zitronensalat

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bio-Zitronen

1 TL schwarzer Pfeffer, grob frisch gemahlen

½ TL Salz

4 EL Olivenöl

1 EL Rosmarin, geschnitten

Etwas Koriander oder glatte Petersilie zum Anrichten

Zubereitung:

Die Zitronen heiß abwaschen, trocknen und am besten auf einer Aufschnittmaschine oder Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden.

Mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und Rosmarin mischen und 1 Stunde marinieren.

Tipp: Nur in kleinen Portionen zu hellem, kaltem Fleisch, gebratenem und gedünstetem fisch oder Pasteten servieren.

Der intensive Geschmack lässt sich durch Zugabe von Blattsalat mildern.