



Sesam-Limetten-Salz

Zutaten für 4

- » 1 Bio-Limette
- » 2 TL Puderzucker
- » 50 g Sesamsamen
- » 50 g grobe Salzkörner

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die Limette heiß und trockne sie ab.

2. Schneide die Limette in dünne Scheiben.

3. Lege die Limettenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

4. Streue den Puderzucker gleichmäßig über die Limettenscheiben.

5. Heize den Backofen auf 80 °C vor.

Zubereitung

1. Trockne die Limettenscheiben im Backofen für etwa 2 Stunden.

2. Röste die Sesamsamen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren an, bis sie anfangen zu springen.

3. Fülle die gerösteten Sesamsamen in einen Mörser und zerdrücke sie so fein wie möglich.

4. Vermische die Limettenscheiben mit dem gerösteten Sesam und dem Salz im Blitzhacker und zerkleinere alles fein.

5. Lagere die Mischung in einem Schraubglas an einem kühlen und dunklen Ort.
chili-con-karte.de/rezept/sesam-limetten-salz/