



MEIN GENUSS



Zitronenpfeffer selber machen



It's a match!

Unser Weißer Pfeffer sorgt für die gewünschte Schärfe und harmoniert wunderbar mit der frischen Zitronen-Note.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Reibe die Schale der Bio-Zitronen fein ab und presse den Saft aus. Mische den Zitronenabrieb in einer Schüssel mit 2 TL weißem Pfeffer und 1TL grünem Pfeffer und gib etwas Zitronensaft hinzu. Decke die Pfeffermischung ab und lasse sie über Nacht stehen.
- 2 Am darauffolgenden Tag verteilst du die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Dieses schiebst du für ca. 1,5 Stunden bei 50°C in den Backofen zum Trocknen.
- 3 Wenn die Zitronenpfeffer Mischung gut getrocknet ist, kannst du deinen Zitronenpfeffer in eine Pfeffermühle geben oder mit dem Mörser zerkleinern.

Zutaten

2 Bio Zitronen
2TL Weißer Pfeffer
1TL Grüner Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.