

## Zitronenöl mit Sesam



### Zubereitungszeit

5 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 780 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 87 g

Kohlenhydrate: 1 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Kühl und dunkel gelagert 2 Monate haltbar.

### Zutaten für 3 dl

1 EL	Sesamsamen
2 EL	Sesamöl
1.5 dl	Olivenöl
0.5	Bio-Zitrone

### Zubereitung

1. Sesamsamen in einer beschichteten Bratpfanne leicht rösten. Mit den beiden Ölsorten mischen. Zitronenschale in feinen Zesten abziehen und begeben. Mindestens 1 Tag ziehen lassen. Zum Beispiel mit Fleur de sel und Pfeffer zu Mozzarella servieren.