

LIMQUAT

Die **Limquat** (auch unter dem Namen Mini-Limette bekannt) gehört zu der Gruppe der Rautengewächse und ist eine Kreuzung aus Limette und Kumquat. Die Früchte sind rund und etwa pflaumengroß. Ihre dünne, gelbe bis grüne, genießbare Schale ist glatt und glänzend. Das Fruchtfleisch der Limquat ist hellgelb bis grün und hat einen saftig-säuerlichen Geschmack.

Entdecken Sie
die schönsten
Exoten bei EDEKA.



LIMQUAT

VERWENDUNG

Limquats sind vor allem zum Rohverzehr geeignet – als kleine Vitaminbombe zwischendurch. Auch für Cocktails und Desserts finden sie Verwendung.

Wussten Sie schon ...

... dass man Limquats auch mit der Schale essen kann? Ohne lästiges Schälen ein praktischer und erfrischender Snack für zwischendurch – auch in der Schule oder im Büro!

LIMQUAT-LACHS AUS DEM OFEN

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

500 g Lachsfilets
Salz, Pfeffer
6 Limquats
30 g Basilikum
500 g Tomaten

ZUBEREITUNG

Lachsfilets abspülen, trocken tupfen, würzen und in eine Auflaufform geben. Limquats in Scheiben schneiden, Basilikum fein hacken, beides dekorativ auf dem Fisch verteilen. Tomaten in dickere Scheiben schneiden und den Lachs damit fächerartig bedecken. Im Ofen bei 180 °C 25 Minuten backen. Dazu passt mit Limettenschale aromatisierter Basmatireis.

Wir wünschen Ihnen einen bewussten Genuss!

Pro Portion: 389 kcal, 7 g Kohlenhydrate, 40 g Eiweiß, 22 g Fett

TIPP

Ganze oder halbierte Früchte können gefroren als exotisch-aromatisierender Eiswürfelersatz verwendet werden.

Weitere Infos unter: [edeka.de/ernaehrung](https://www.edeka.de/ernaehrung)

Haltbarkeit · Lagerung

Limquats sind sehr druckempfindlich und lassen sich nicht lange lagern. Bei Zimmertemperatur ca. 4-5 Tage, im Kühlschrank ca. 1-2 Wochen.

Anbauländer

Israel, Südafrika

Nährwerte pro 100 g

kcal	Eiweiß	Fett	KH
56	1,4 g	0,8g	3,8 g