

# Zitrusdip



## Zutaten für 4-6 Personen:

Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

5 EL Orangensaft

1 EL Zitronensaft

1 Prise Zucker

150-200 g Crème fraîche

100-150 g Frischkäse

## für die Dekoration:

4 Orangenfilets

1 Orangenscheibe

1 Zitronenscheibe

2-4 Minzblätter

1. Unbehandelte Zitrone waschen, gut trocknen und das Gelbe abreiben.

2. Mit dem Orangensaft, dem Zitronensaft und einer Prise Zucker vermischen.

3. Crème fraîche und Frischkäse mit einer Gabel untermischen.

4. Mit Orangenfilets, Zitronenscheibe, Orangenscheibe und Minzblättern dekorieren.

## Hinweise:

Zitrusdip passt beispielsweise zu gebratener Entenbrust, aber auch zu gebratener Hühnerbrust.

Zitrusdip eignet sich auch als kleine Nachspeise.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Dips, Nachspeisen, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023