

pb
die beste Küche

Orangen- Meerrettich-Dip

Mit diesem Dip auf einer Lachsforelle bringen Sie eine südliche warme Atmosphäre in Ihr Esszimmer. Somit lassen sie Ihre Gedanken an eine neue Raumgestaltung mit dekorativen Sonnenschutz von Möbelerlebnis Bommersbach inspirieren. Wir freuen uns schon darauf, Ihre Gedanken mit uns zu verwirklichen.

Orangen Meerrettich-Dip

pb
die beste Küche

Zutaten

- 0,5 Orangen (unbehandelt)
- 100 g Frischkäse
- 1 EL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer



Was für ein Dip

Für den Orangen-Meerrettich-Dip Orange heiß waschen, abtrocknen, halbieren, von der Hälfte die Schale mit einem scharfen Messer dünn abschälen und in feine Streifen schneiden oder mit Hilfe eines Zestenreißers abschälen. Dann die Hälfte auspressen (ergibt 2 Esslöffel). Orangensaft mit Frischkäse und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Orangestreifen garnieren.