

Orangensoße

Zutaten:

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
4 EL Orangensaft
abgeriebene Orangenschale von 1
unbehandelten Orange
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
Pfeffer
1 Pr. Zucker

1. Zubereiten: Crème fraîche mit Orangensaft und -schale verrühren.

2. Frischkäse unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 19 g, Kh: 4 g, kJ: 851, kcal: 205

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Orangensoße schmeckt besonders gut zu gegrilltem Geflügel oder Fisch.