



Stracciatella-Creme mit Orangensalat

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	100 g
Vanillinzucker	1 TL
Orangen	2 St.
Blutorangen	1 St.
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In einer Schüssel Quark, Schokostreusel und Vanillinzucker verrühren.
2. Mit einem scharfen Messer Orangen und Blutorange so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Früchte quer in dünne Scheiben schneiden, dabei Saft auffangen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Minze mit Orangenscheiben und -saft vermengen.
3. Orangenscheiben flach auf Tellern anrichten und mit je einem Löffel Stracciatella-Creme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	293 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g