



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Orangen-Quark

2 Bio-Orangen
500 g Quark
100 g Sauerrahm
50 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
2-3 EL Zucker

Schale der Orangen fein abreiben, mit Quark, Sauerrahm, Vanillezucker, Zucker und Milch verrühren. Konsistenz und Süße mit zusätzlicher Milch respektive Zucker einstellen.
Die beiden Orangen so schälen, dass keine weiße Haut mehr sichtbar ist und die Orangenfilets mit einem scharfen Messer über einer Schüssel ausschneiden und darin den austretenden Saft auffangen.
Orangen-Quark in vier Gläser einfüllen und mit den Filets und Saft darauf servieren.

Weinempfehlung

Jurançon