WUNDERDRESSING CALAMANSI ORANGE

Orangen-Carpaccio mit Minze und Vanilleeis

Dessert

FÜR 2 Portionen ZEIT 15 Minuten



Zutaten

- 3 Orangen
- 3 Stiele Minze
- 4 Kugeln Vanilleeis oder Sorbet (ca. 200 ml)
- 1 EL Wunderdressing Calamansi Orange

Überraschend gut: Das Dressing wirkt hier wie ein fruchtig-edles Dessert-Finish.

Zubereitung

1. Orangen oben und unten flach abschneiden, aufstellen und die Schale samt weißer Haut mit einem scharfen Messer rundherum von oben nach unten abschneiden.
2. Orangen quer in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und Kerne entfernen. Scheiben leicht überlappend auf zwei Tellern auslegen und den ausgetretenen Saft darüberträufeln.
3. Minzblätter abzupfen, große Blätter in feine Streifen schneiden. Wunderdressing kräftig schütteln, die Orangen sparsam damit beträufeln und die Minze darüberstreuen.
4. Je 2 Kugeln Vanilleeis oder Sorbet auf die Orangen setzen und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing CALAMANSI ORANGE

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de