



Orangen - Aioli - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-5', 'yield' : " } });
```

Passt zu Geflügel - oder Kalbfleisch, gedünstetem Fisch oder zu Salaten

Zutaten

- 1/4 l Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basisrezept
- 150 ml saure Sahne / Schmand
- 2 El geschlagene Sahne
- Saft 1/2 Bio Orange und etwas Abrieb
- 1 Knoblauchzehe, geschält, gepresst
- 1 Prise Salz, etwas weißer Pfeffer oder gemahlener Chili aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die saure Sahne mit der Mayonnaise und dem Orangensaft und Abrieb glatt rühren, salzen, pfeffern und den gepressten Knoblauch dazu geben.

Schritt2

Nachschmecken und kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Dips **Tags:** kalbfleisch, salate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-aioli-dip/>