



Leichte Zitronen Mousseline mit Honig und einem Hauch Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Fisch, hellem, kaltem Fleisch, aber auch als Salatsoße zu Blattsalaten

Zutaten

- 1/4 l Gekonntgekocht Basis Mayonnaise
- 50 g Magerquark
- Etwas frischer, geriebener Ingwer
- 1 Tl Honig
- 1 Prise Salz und weißen Pfeffer
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 3 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Quark, Honig, Zitronensaft und Abrieb verrühren. Zuerst den Ingwer dazu geben, mit einer Prise Salz nachschmecken und die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen, Salatsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichte-zitronen-mousseline-mit-honig-und-einem-hauch-ingwer/>