



Orangen - Joghurt - Dressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '4', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Lecker und einfach, für frische Blattsalate und jeden jeden Tag

Zutaten

- ¼ l Bio Joghurt
- 3 El geschlagene Sahne
- Saft einer Orange
- Abrieb einer ½ ungespritzten Orange
- Saft einer ½ ungespritzten Limone
- 1 Prise Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Tl Bienenhonig

Zubereitungsart

Schritt1

Den Joghurt mit dem Honig, den Zitrus - Fruchtsaft und Abrieb verrühren, etwas salzen und pfeffern, mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** dressing, joghurt, orangen, sahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-joghurt-dressing/>