

Rosmarin-Basilikum-Creme mit Orangen-Filets

Für zwei Personen

2 Orangen	250 g Mascarpone	100 g Naturjoghurt
50 g Puderzucker	20 Blätter Basilikum	1 Zweig junger Rosmarin
3 ml Orangenlikör		

Den Rosmarin und das Basilikum fein hacken. Die Orangen waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, schälen und filetieren. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Puderzucker und dem Orangenlikör pürieren. Von der Orangenschale einen Esslöffel unter die Crème heben. Einige der Orangenfilets in ein Glas geben, die Crème darüber geben und die restlichen Orangenfilets sowie die Schale darauf verteilen und servieren.

Ilse Schoppe-Marschall am 24. Januar 2014