

Rezept

Orangen-Ingwer-Sauce

Ein Rezept von Orangen-Ingwer-Sauce, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Zwiebel | 1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm) |
| 1 rote Chilischote | 1 EL Rapsöl |
| 1 Bio-Orange | 1 EL Aprikosenkonfitüre |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebel, Chili und Ingwer darin glasig dünsten.

2. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Konfitüre und Ingwerzwiebeln mischen. Die Sauce mit Salz würzen.