

Rezept

# Zitronen-Ingwer-Creme

Ein Rezept von Zitronen-Ingwer-Creme, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Bio-Zitrone	<b>1 Stange</b> Zitronengras
<b>40 g</b> frischer Ingwer	½ Bund (Thai-)Basilikum
<b>150 g</b> Crème fraîche	<b>1 TL</b> Harissa (arabische scharfe Würzpaste, ersatzweise Sambal oelek)
<b>1 TL</b> Honig	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, 1-2 TL Saft auspressen. Das Zitronengras von den Enden und der äußeren Schicht befreien, sehr fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden.
2. Alle vorbereiteten Zutaten mit Crème fraîche, Harissa und Honig verrühren, mit Salz würzen. Mit den frisch gekochten Nudeln mischen.