

## Prosecco-Zabaione mit Orangen-Filets

**Für zwei Personen**

2 Orangen

1 Zitrone

3 Eier

100 ml Prosecco

3 EL Zucker

Minzblätter

Die Orangen schälen und filetieren. Die fertigen Orangenfilets in ein Glas füllen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Eier trennen und Eigelbe anschließend mit dem Zucker, dem Prosecco und etwas Zitronenabrieb über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Zabaione über die Orangenfilets füllen, mit etwas Minze garnieren und servieren.

Yvonne Rust am 28. November 2013