

## Zitronenölschaum

Ein leckerer Zitronenschaum als i-Tüpfelchen für viele Suppen.

### Zutaten:

1 frisches Ei,  
Saft von einer halben Zitrone,  
50 ml Orangensaft,  
200 ml Sahne,  
1 Prise Salz,  
ca. 75 ml [Lichtquell-Leindotteröl](#)

Alles mit dem Mixer schaumig schlagen und sofort als Häubchen auf die heiße Suppe geben.