



Rezept

Exotischer Obstsalat

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 Mango
- 1 Papaya
- 4 Kiwis
- 1 Kaki
- 300 g frische Ananas in Stücken (z.B. Goldmarie)
- 1 Bio-Limette
- 2 EL Honig
- 250 g Mascarpone
- 150 g cremig gerührter Joghurt
- 1 Päck. Vanillezucker
- 2 EL Ingwerstäbchen (z. B. Goldmarie)
- 25 g gehackte Pistazien
- Minze oder Melisse zum Garnieren

Zubereitung:

Mango, Papaya und Kiwis schälen. Mangofleisch vom Stein schneiden, Papaya halbieren, Kerne per Löffel herauskratzen. Kaki waschen, putzen. Früchte in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Ananas in einer Schüssel mischen.

Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben, Saft auspressen. Saft und Honig verrühren, unter die Früchte mischen. Obstsalat auf Gläser verteilen.

Kräuter waschen, trocken schütteln, Salat damit garnieren. Mascarpone mit Joghurt, Limettenschale und Vanillezucker glatt rühren. Ingwerstäbchen fein würfeln, unterheben. Mit Pistazien bestreuen. Zum Obstsalat servieren.