

# Obstsalat mit Vanille-Sahnesoße

Dessert » Obst-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 400g Erdbeeren
- » 2 Banane(n)
- » 2 Kiwi(s)
- » 2-3EL Honig
- » 2EL Zitronensaft
- » 250g Schlagsahne
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Kiwis schälen, quer halbieren und in Spalten schneiden. 2EL Honig und Zitronensaft verrühren, die Früchte darin zugedeckt ca. 15min marinieren lassen.

2. Sahne in eine Rührschüssel geben. Soßenpulver einrühren und ca. 1min schnell und kräftig durchschlagen. Melisseblättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Obstsalat evtl. mit etwas Honig abschmecken. Zusammen mit der Vanillesoße auf Tellern anrichten. Mit den Melissestreifen bestreuen und servieren.

Nährwerte: 350kcal/E3g/F21g/KH36g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002

Rezept-Nr: 210

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke