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