

Rambutan-Salat mit Ananas

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Orange(n)
- » 250g Mascarpone
- » 100ml Schlagsahne
- » 1 TL Puderzucker
- » 500g Rambutan(s)
- » 1 Ananas
- » 50g geh. Pecannüsse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Schale einer unbehandelten Orange abreiben, Saft auspressen, beides mit Mascarpone gut verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, unter den Mascarpone heben, Creme kalt stellen.

2. Rambutan-Früchte schälen, entsteinen. Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in Stücke teilen. Mit Rambutan-Früchten mischen, anrichten. Pecannüsse darüber streuen. Evtl. mit Orangenzenen und Ananasgrün garnieren. Creme separat servieren.

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 961

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