

Rezept

## Obstsalat mit Honig

Ein Rezept von Obstsalat mit Honig, am 25.03.2023

### Zutaten

<b>50 ml</b> frisch gepresster Orangensaft	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>1 EL</b> Honig	<b>1</b> Orange
<b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)	<b>1</b> Birne
<b>100 g</b> kernlose grüne Weintrauben	<b>1</b> Banane

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

### Zubereitung

1. Orangensaft, Zitronensaft und Honig verrühren.

---

2. Von der Orange die Schale samt weißer Haut mit einem scharfen Messer abschneiden, dabei den Saft auffangen und zur Orangensaft-Honig-Mischung geben. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

---

3. Apfel und Birne schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das Obst in der Orangensaft-Mischung ca. 15 Min. ziehen lassen und servieren.