

Rezept

Obstsalat mit Mascarponecreme

Ein Rezept von Obstsalat mit Mascarponecreme, am 23.04.2024

Zutaten

300 g blaue Weintrauben	2 Kiwis
2 Äpfel	2 Bananen
Saft von 2 Zitronen	3 EL flüssiger Honig
400 g Mascarpone	5 TL Grand Marnier
4 TL Krokantstreusel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Trauben waschen, von den Stielen zupfen, trockentupfen und halbieren, dabei die Kerne entfernen. Kiwis schälen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln und ohne Kerngehäuse in sehr schmale Spalten schneiden. Bananen schälen und quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Früchte in einer Salatschüssel mischen.

2. Den Zitronensaft und den Honig verrühren und über das Obst gießen.

3. Den Mascarpone mit dem Grand Marnier verrühren, zuletzt die Krokantstreusel untermischen und die Creme zum Obst servieren.