

Rezept

Würziger Obstsalat

Ein Rezept von Würziger Obstsalat, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Salatgurke	1 Papaya
1 Stück Wassermelone (etwa 300 g)	1 Apfel
1 Birne	1 Banane
3-4 Stängel Minze	3 EL Zitronensaft
1/4 TL Chilipulver	Salz
1 TL Chaat Masala	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, längs vierteln, dann in Stückchen schneiden. Die Papaya halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel rauskratzen, Papaya schälen und klein schneiden. Die Schale von der Melone wegschneiden, das Fruchtfleisch würfeln und dabei so viele Kernchen wie möglich mit einem spitzen Messer rauskratzen. Apfel und Birne waschen, vierteln und entkernen, dann in Stücke schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das ganze Obst – und natürlich die Gurke – in eine Schüssel geben.
2. Minze waschen, trockenschütteln, fein schneiden. Zitronensaft mit Chilipulver, etwas Salz, Minze und Chaat Masala verrühren, anschließend vorsichtig mit dem Obst mischen. Wer will, streut vorm Servieren noch etwas Chaat Masala darüber.