



Obstsalat mit Schuss

Zutaten:

1 kg Obst der Jahreszeit entsprechend und nach Beliebigem gemischt. Im Sommer z.B. Erdbeeren, Äpfel, Himbeeren, Aprikosen und im Herbst z.B. Trauben, Pflaumen, Orangen, Kiwi, 6 EL Wein-Gelee (süß) oder Vinchili (scharf), 2 EL Zitronensaft, evtl. 1 EL Zucker

Wein-Gelee und Zitronensaft verrühren. Obst waschen und je nach Art vorbereiten: Orangen schälen, weiße Haut entfernen, halbieren, in Scheiben schneiden, entkernen. Äpfel bzw. Birnen schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und in gleichmäßig dünne Spalten schneiden. Um die Verfärbung des Obstes zu verhindern, das vorbereitete Obst sofort in das Wein-Gelee-Zitronensaftgemisch geben und vorsichtig vermengen. Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen und Trauben halbieren, entsteinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gewaschene Erdbeeren entstielen, Himbeeren evtl. verlesen, nicht waschen und zum Schluss unterheben. Mit geschlagener Sahne genießen.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Obstsalat mit Schuss

Rezept
Nr. 4

Heute schon geliebt?