



Die KochLöffel

Seit 2013



3507 Biglen, 18. August 2023
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen

Rezeptgruppe: kalte Nachspeise

Saison: ganzes Jahr

Exotischer Fruchtsalat mit Vanille-Eis (Lactose- und Glutenfrei)

Zutaten

4 Personen 21 Personen

1	5	Mango
2	10	Kiwi grün
2	10	Kiwi gelb
2	10	Passionsfrüchte
1	5	Zitronen
1	15	Zweige Pfefferminze

Zubereitung

Mango und Kiwis schälen und in Würfel schneiden.

Passionsfrüchte halbieren und Kerne mit einem Löffel ausschaben

Zitrone halbieren und auspressen. **Alle Früchte mit Zitronensaft mischen**

Minzenzweige in feine Streifen schneiden und daruntermischen (einige Blätter als Garnitur beiseite legen) Fruchtsalat zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Std. ziehen lassen.

Fruchtsalat in Schälchen abfüllen.

(1 Std. vor dem Servieren, damit die Aromen zur Geltung kommen)

Vor dem Servieren mit wenig frisch gemahlenem Pfeffer und einem Rahm Tupf garnieren.

Anrichten

Das Dessert mit einer Kugel Vanille Eis  garniert mit Minzenblatt und einem Stück Mohnkuchen servieren