

Tropischer Fruchtsalat

Fruchtiger Abschluss serviert in einer Ananas

Jetzt wird es tropisch. Eure Familie oder Freunde werden den Salat verschlingen. Das Dressing ist wirklich magisch. Die Kombination von Zitrus Säften im Obstsalatdressing ist phänomenal. Das perfekte Gericht für jeden Anlass. Kreativ serviert in einer Ananas. Tipp die Form die ihr aus der Ananas ausschneidet könnt ihr an den Anlass anpassen. Ein Weihnachtsbaum - wie hier - für das Weihnachts-Dinner oder ein Herz zum Geburtstag oder Valentinstag.

Zutaten

- ½ Ananas
- 1 Banane
- 2 Kiwis
- 1 rosa Grapefruit
- 1 Mango
- 6 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- 125 g Magerquark
- 2 EL entrahmte Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL zerdrückte grüne Pfefferkörner

Zubereitung

- Die Ananashälfte so aushöhlen, dass eine 1 bis 2 cm dicke Wand stehenbleibt. Das Fruchtfleisch würfeln.
- Banane und Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Grapefruit dick abschälen und die Fruchtsegmente mit einem kleinen scharfen Sägemesser zwischen den weißen Häutchen ausschneiden. Die Mango schälen, vom Stein lösen und würfeln.
- Das Obst mit dem Zitronensaft und dem Zucker abschmecken, in die Ananas füllen und kalt stellen.
- Den Quark mit Milch und Vanillezucker verrühren, unmittelbar vor dem Essen auf den Salat geben und mit grünen Pfefferkörnern garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tropischer-fruchtsalat/>