



Fruchtsalat



Zubereitung:

...mit Joghurt-Walnuss-Soße

1. Die Kerne der Melone entfernen. Schale abschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Nektarinen würfeln. Die Beeren waschen und putzen. Erdbeeren halbieren. Limette waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limette und Orange auspressen. Saft und Schale mit dem Zucker verrühren. Über die Früchte geben und vorsichtig mischen.
2. 4 Walnusshälften zur Seite legen. Restliche Walnüsse hacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 1 Esslöffel gehackte Walnüsse beiseite stellen. Joghurt verrühren. Restliche Walnüsse und Sahne unter den Joghurt heben.
3. Obstsalat auf 4 große Teller oder Dessertgläser verteilen und die Soße darübergeben. Mit Walnusshälften und gehackten Walnüssen verzieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 1/2 Netzmelone
- 2 reife Nektarinen
- 250 g Erdbeeren
- 250 g Johannisbeeren
- 250 g Heidelbeeren
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Orange
- 70 g brauner Zucker

außerdem:

- 75 g kalifornische Walnusskerne
 - 100 g Schlagsahne
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 250 g Vanillejoghurt*
- *kann je nach Hersteller Gluten enthalten