

Obstsalat mit frischer Minze

by Andreas - Sonntag, April 16, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/obstsalat-mit-frischer-minze/>



Es gibt kaum etwas einfacher herzustellendes, wie einen Obstsalat. Meine Variante erhält ihren besonderen Geschmack durch die Minzeblätter. Oft sind es halt die Kleinigkeiten, die den Unterschied machen.

½ Galiamelone

1 Apfel

1 Birne

200 gr. Weintrauben (kernlos)

1 Limette

5 EL brauner Zucker

2 EL gehackte Minzeblätter

Das Obst in Würfel schneiden, die Weintrauben halbieren und alles miteinander vermischen. Die Limette auspressen und mit dem Zucker und 50 ml Wasser erhitzen. Ein wenig abkühlen lassen. Dann über den Salat gießen. Abschließend die feingehackten Minzeblätter unterheben. Im Kühlschrank 1-2 Stunden ziehen lassen

Weitere Empfehlungen:

Ungarischer Bohnensalat mit "Hahnenkamm"

Die Ungarn haben eine Vorliebe für Geräuchertes. Der Räucherspeck mit Paprikapulver ist ein e...

Kartoffel-Apfelsalat mit Pfifferlingen

Da dieser Sommer rekordverdächtig verregnet ist, gibt es wenigstens Pilze und Äpfel satt. Daru...

Eier-Radieschensalat mit Garnelen

Man kann für diesen Salat anstelle von großen Garnelen (Gambas) auch Krabben verwenden. Diese ...