

Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer-Limetten-Creme.

Rezept: für 4 Personen

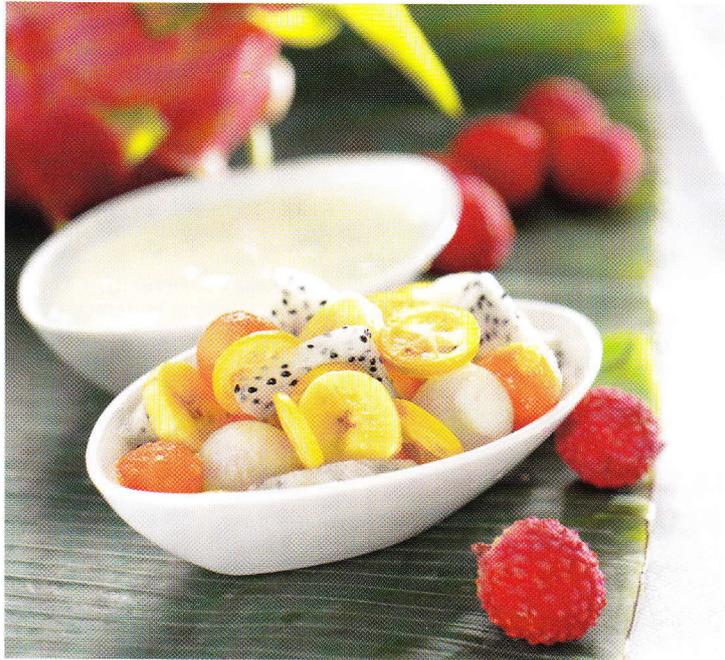
Nährwert/Person:

ca. 882 kJ/211 kcal

Vor- und Zubereitungszeit:

ca. 40 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.



Zutaten (Fruchtsalat)

2 Limetten

4 EL Puderzucker

12 Litschis

3 Kumquats

1 Pitahaya

1 Papaya

3 Mini-Bananen

Zutaten (Creme)

180 g saurer Halbrahm

1 cm Ingwer

Zubereitung

Limetten heiss abspülen, wenig Schale abreiben, Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Hälfte in eine kleine Schüssel geben, beiseite stellen. Litschis halbieren, entkernen. Kumquats in feine Scheiben schneiden. Pitahaya längs vierteln, in Scheiben schneiden. Papaya längs halbieren, entkernen, mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen. Bananen in Scheibchen schneiden. Früchte in die Schüssel geben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

Zubereitung (Creme)

Sauren Halbrahm mit dem beiseite gestellten Limetten-Zuckersaft verrühren. Ingwer fein dazureiben. Creme zum Fruchtsalat servieren.