
SOMMERLICHER OBSTсалAT



Die Vitaminbombe!

Für 4-6 Personen:

Zutaten: 250 g frische Opal-Pflaumen
oder andere weiche Pflaumen
250 g Erdbeeren
250 g Himbeeren
250 g Heidelbeeren
einige rote Johannisbeeren
einige Brombeeren
Saft von 1-2 Zitronen
Zucker o. Puderzucker
Etwas Cointreau

Zubereitung: Die Früchte, außer Himbeeren und Brombeeren, waschen, verlesen, Stielansätze entfernen, Pflaumen entsteinen, Johannisbeeren von den Rispen befreien. Von den Pflaumen eventuell die Haut entfernen.
Früchte nach Bedarf halbieren oder vierteln, gemischt in eine Schüssel füllen. Mit Zitronensaft und Cointreau abschmecken. Mit Puderzucker abstreuen.
Nur kurz durchziehen lassen. Der Obstsalat schmeckt am besten, wenn er möglichst frisch serviert wird.

Tipp: Rustikaler wird der Obstsalat durch die Zugabe von kleingehackten Walnüssen.
Dazu schmeckt: Schlagsahne, ein lauwarm aufgeschlagener Sabayon, oder frisch zubereitete Vanillesauce.

Guten Appetit!