

Diesen Monat stellen wir Ihnen ein fruchtiges Obstsalatrezept vor, das bei den sommerlichen Temperaturen schnell zubereitet, und dann noch schneller verzehrt ist. Viel Spaß beim Ausprobieren und eine schöne Sommerzeit.

Erdbeer-Ananas-Salat mit Kokoscreme

Zutaten

500 g Erdbeeren
1 Ananas (500 g)
2 Apfelsinen
25 g Kokosraspeln
2 Essl. brauner Zucker
125 g Joghurt
2 Essl. dicke Kokosmilch
1/8 l Sahne
einige Zitronenmelisseblättchen



Zubereitung

Die Kokosraspeln mit 1 Essl. braunem Zucker in einer beschichteten Pfanne hellbraun anrösten. Abkühlen lassen.
Die Ananas mit einem scharfen Messer schälen. Strunk und harte Stellen entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.
Die Apfelsinen auspressen. Den Saft vorsichtig mit dem Obst vermengen.
Joghurt, Kokosmilch und 1 Essl. brauner Zucker verrühren.
Die Sahne steifschlagen und unter die Joghurtcreme heben.
Den Obstsalat in Glasschalen anrichten.
Jeweils 1 Portion Kokoscreme darauf verteilen.
Mit den angerösteten Kokosraspeln und Zitronenmelisseblättchen garnieren.