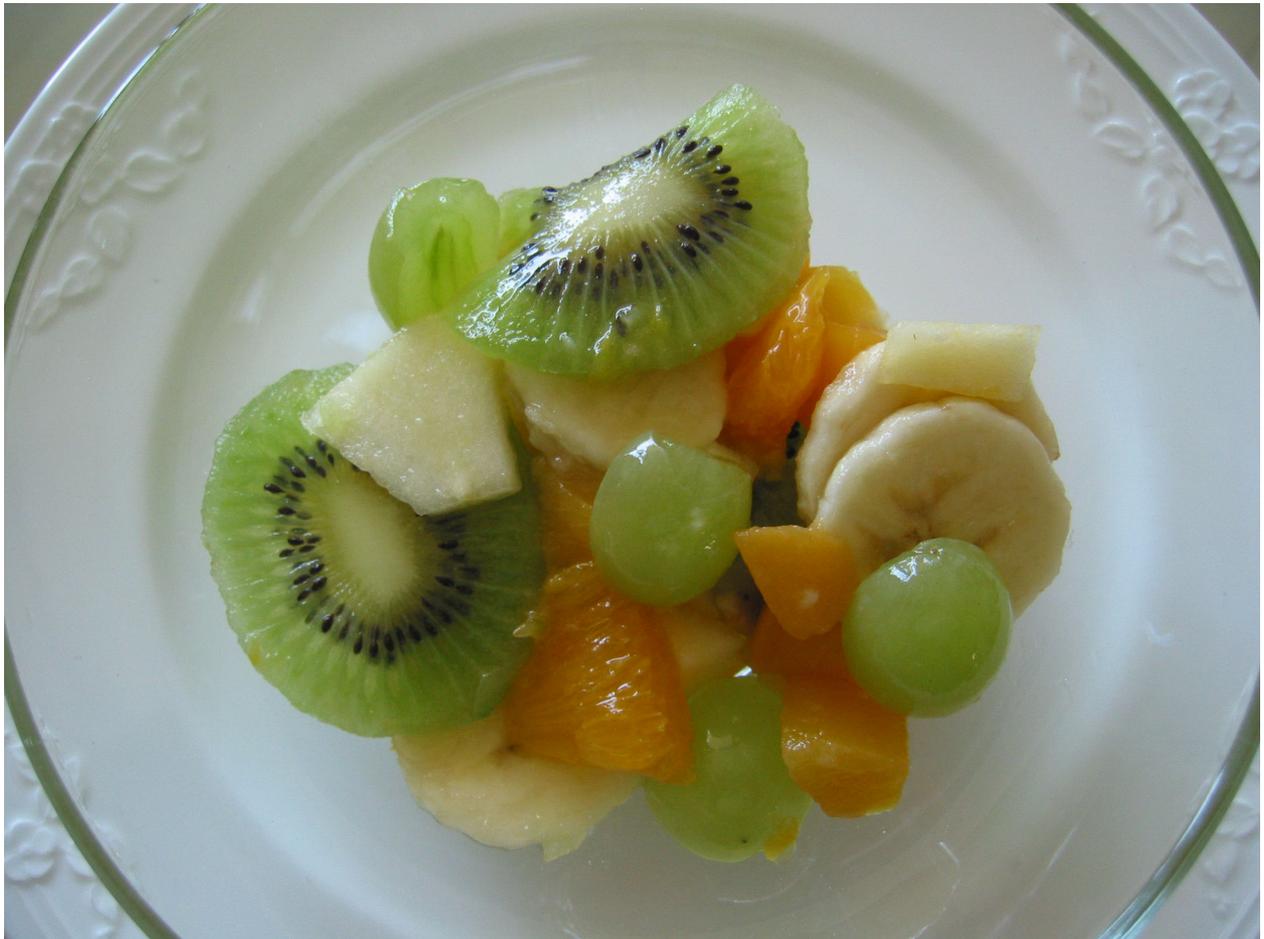


# Obstsalat



## Zutaten für vier Personen:

100 g blaue Trauben  
100 g helle Trauben  
1 großer Apfel  
1 Orange  
1/2 frische Ananas oder 1 Pfirsich  
Zitronensaft

1. Die Früchte unter fließendem kaltem Wasser abwaschen. Die Trauben halbieren und die Kerne entfernen. Den Apfel halbieren und, nachdem das Kerngehäuse entfernt wurde, in Stücke schneiden. Die Orange schälen und anschließend mit einem scharfen Messer die Filets herausschneiden.

2. Von der Ananas die Blattkrone abbrechen und mit einem langen Sägemesser längs vierteln. Anschließend die Strünke und die Schalen abschneiden. Die Viertel nochmals längs teilen und dann in ca. daumendicke Stücke

schneiden. Die Früchte vorsichtig mischen.

3. Eventuell mit etwas Zitronen- und/oder Orangensaft begießen.

## Hinweise:

Ananas weglassen und durch Banane ersetzen. Bananen aber gleich mit Zitronensaft begießen, damit sie nicht braun werden. Eine Kiwi dazu bringt noch mehr Farbe.

Neben vielen anderen Variationen kann man noch ganze Haselnüsse dazu geben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Nachspeisen, Obst, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024