



HALLOWEEN OBSTSALAT IN ORANGENFRATZE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Natürlicher Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

8 Orange(n)

FÜR DEN OBSTSALAT

2 Apfel, entkernt

1 Birne(n), entkernt

4 Kiwi, geschält

200 g Weintrauben

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Naturjogurt

100 ml Orangensaft

1 EL Zucker

ZUM GARNIEREN

Minze

ZUBEREITUNG

1. Orangen waschen. Oben ein Stück (den Deckel) abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem spitzen Messer von der Schale lösen, herausnehmen und zur Seite stellen. Die Orangen mit einem Löffel aushöhlen, den Saft dabei auffangen. Mit einem spitzen Messer Halloweengrimassen in die Orangen hineinschneiden.
2. Für den Obstsalat Orangenfruchtfleisch klein schneiden und zusammen mit dem restlichen Obst in eine Schüssel geben.
3. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt, Zucker und Orangensaft dazugeben und gut verrühren.
4. Die Sauce über die Früchte giessen und vorsichtig vermischen.
5. Obstsalat in die ausgehöhlten Orangen füllen, mit grüne Minze garnieren.