



HALLOWEEN OBSTSALAT IN ORANGENFRATZE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

8 arancia (arancie)

FÜR DEN OBSTSALAT

2 Mela,

1 Pera,

4 Kiwi,

200 g Uve

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic Vaniglia,

250 g Yogurt naturale

100 Succo d'arancia

1 Zucchero

ZUM GARNIEREN

Menta

PREPARAZIONE

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. Joghurt, 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.