

# Rambutan-Salat mit Ananas

Dessert » Obst-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Orange(n)
- » 250g Mascarpone
- » 100ml Schlagsahne
- » 1 TL Puderzucker
- » 500g Rambutan(s)
- » 1 Ananas
- » 50g geh. Pecannüsse

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Schale einer unbehandelten Orange abreiben, Saft auspressen, beides mit Mascarpone gut verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, unter den Mascarpone heben, Creme kalt stellen.

2. Rambutan-Früchte schälen, entsteinen. Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in Stücke teilen. Mit Rambutan-Früchten mischen, anrichten. Pecannüsse darüber streuen. Evtl. mit Orangenzenen und Ananasgrün garnieren. Creme separat servieren.

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 961

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke