

ominöser Obstsalad - als Hauptgericht

Urheber	Monsieur Bernard
Vegetarisch?	ja
Vegan?	nein
Portionen	15
Kosten pro Portion	2,60€
Zubereitungsdauer	2,5 h

Zutaten Liste

- 400g Nüsse
- 750g Müsli
- 300g Frischkäse
- 1kg Joghurt
- 100g brauner Zucker
- 4 Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 400ml Orangensaft
- 1 Annanas
- 1 Mango
- 1kg Kiwis
- 700g Weintrauben
- 2kg Bananen
- 2kg Äpfel
- 5kg Orangen

Zubereitung

- alles schnippeln und auf zwei drei große Schüsseln gleichmäßig verteilen und diese gut durchmengen

- zwei Dressings separat anrichten (eine ohne Zucker)
 - Das Zuckerdressing wird aus 150g Frischkäse, 500g Joghurt, 200ml Orangensaft, 1 Teelöffel Lebkuchengewürz, 2 Teelöffeln Zimt und 100g Zucker angerührt
 - Das Dressing ohne Zucker analog zu jenem mit Zucker jedoch ohne Zucker ;)
 - Das Müsli mit den Nüssen ebenfalls separat anrichten
 - lecker :)
-

Revision #1

Created 2024-02-13 20:04:07 UTC by Monsieur Bernard

Updated 2024-02-13 20:13:37 UTC by Monsieur Bernard