

BAHLSSEN

Messino - Obstsalat Trifle

Zum Vorbereiten:

3 gehäufte EL Minzeblätter
40 g Zucker

Für den Obstsalat:

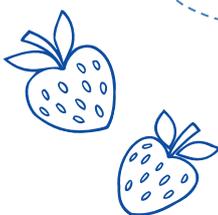
200 g Netzmelonen Fruchtfleisch
250 g kernlose grüne und blaue Weintrauben
1 Saftorange
1 TL Zitronensaft
1 Pck. 125 g Messino, Edelherb

Für die Minze - Joghurtsahne:

150 g Joghurt, nach Griechischer Art
200 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 EL Zitronensaft

Zum Garnieren:

Einige Minzeblätter



Zum Vorbereiten die Minzeblätter abspülen, auf Küchenpapier gut abtropfen, mit dem Zucker auf einem Küchenbrett sehr fein hacken.

Für den Obstsalat aus dem Melonenfruchtfleisch nach Belieben Kugeln ausstechen oder es in kleine Würfel schneiden. Die Weintrauben waschen, abtropfen lassen, halbieren, Orange schälen, filetieren, die Filets in Stücke schneiden, Saft dabei auffangen. Das Obst mit dem Orangensaft in eine Schüssel geben. Mit 2 TL Minzezucker und Zitronensaft verrühren. Den Obstsalat z B auf 8 Einweckgläser (Inhalt etwa 160 ml) verteilen. Die Messinokexe vierteln und auf den Salat legen.

Für die Minze - Joghurtsahne Joghurt in einer Schüssel mit restlichem Minzezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen, unter den Minzejoghurt heben und die Masse auf dem Obstsalat verteilen. Den Obstsalat – Trifle mit Minze – Sahnejoghurt mit Minzeblättern garnieren und das Dessert sofort servieren.

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten



Tipp: Statt Melonenfruchtfleisch 175 g Mandarinenfilets aus der Dose einsetzen.

Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E- Mail: info@bahlsen.com

