

Fruchtsalat

Das passende Rezept für ein Dessert an einem warmen Sommertag: köstlicher Fruchtsalat mit Zitronensaft und gehackten Pistazien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

220 g	Früchte (nach Saison)
60 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 EL	Frischkäse
1 EL	Pistazien

Zubereitung

1. Für den **Fruchtsalat** die Früchte je nach Sorte schälen, entstielen und entkernen. Dann in kleine Würfel oder schmale Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
2. Sofort Zitronensaft darüber träufeln, damit die Früchte nicht braun werden. In einem kleinen Topf etwas Wasser mit dem Kristallzucker aufkochen, abkühlen lassen. Anschließend über die vorbereiteten Früchte geben.

Tipp

Den Fruchtsalat mit dem Frischkäse auf Tellern anrichten und mit gehackten Pistazien dekorieren.