

Marinierter Kaki-Kiwi-Salat

Dieses Rezept schmeckt gut und sieht toll aus. Dabei ist marinierter Kaki-Kiwi-Salat ganz schnell und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 4 Stk. | Kakis |
| 4 Stk. | Kiwi |
| 260 g | Erdbeeren |
| 60 ml | Orangenlikör |
| Nach Belieben | Schlagobers |

Zubereitung

1. Für den marinierten Kaki-Kiwi-Salat zuerst die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Kakis schälen und klein schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.
2. Erdbeeren, Kakis und Kiwis miteinander mischen und mit dem Orangenlikör begießen. Zugedeckt einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Herausnehmen und nach Belieben mit steif geschlagenem Schlagobers servieren.

Tipp

Den marinierten Kaki-Kiwi-Salat nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen.