Fruchtsalat

Zubereitung:

...mit Joghurt-Walnuss-Soße

1. Die Kerne der Melone entfernen. Schale abschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Nektarinen würfeln. Die Beeren waschen und putzen. Erdbeeren halbieren. Limette waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limette und Orange auspressen. Saft und Schale mit dem Zucker verrühren. Über die Früchte geben und vorsichtig mischen.

2. 4 Walnusshälften zur Seite legen. Restliche Walnüsse hacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 1 Esslöffel gehackte Walnüsse beiseite stellen. Jogurt verrühren. Restliche Walnüsse und Sahne unter den Jogurt heben.

3. Obstsalat auf 4 große Teller oder Dessertgläser verteilen und die Soße darübergeben. Mit Walnusshälften und gehackten Walnüssen verzieren.

Zutaten für 4 Portionen :

1/2	Netzmelone
2	reife Nektarinen
250 g	Erdbeeren
250 g	Johannisbeeren
250 g	Heidelbeeren
1	unbehandelte Limette
1	Orange
70 g	brauner Zucker
außerdem:	
75 g	kalifornische Walnusskerne
100 g	Schlagsahne
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Vanillejoghurt*

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten