



Warmer Obstsalat mit gesalzenen Mandeln und Schokolade

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Portionen

140 g Mandeln
3 Kiwis
3 Aprikosen
2 Bananen
10 Erdbeeren
10 Kirschen
2 Pflaumen
1 Limette
30 g dunkle Schokolade
25 g getrocknete Kokosraspeln
1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör
Auflaufform

Bei dieser süßen Leckerei hält sich das schlechte Gewissen in Grenzen, da ganz viel frisches Obst im Schälchen liegt. Rein darf natürlich alles, was das Früchteherz begehrt. Salzige Mandeln sorgen für einen Kontrast zur süßen, warm-schmelzenden Schokolade, die dem Obstsalat das i-Tüpfelchen aufsetzt.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. 1 EL Wasser erhitzen und

mit dem Salz vermischen. Mandeln in eine Schüssel geben und mit dem gesalzenen Wasser vermischen, bis sie mit einem Salzfilm bedeckt sind. Anschließend die Mandeln auf einem Backblech verteilen und für 15 Minuten im Backofen goldbraun rösten. Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen.

- 2 -

Aprikosen, Kirschen und Pflaumen waschen sowie entkernen. Kiwis und Bananen schälen. Limette halbieren und entsaften. Die Früchte in mundgerechte Stücke schneiden, in eine Auflaufform füllen und mit dem Limettensaft vermischen.

- 3 -

Schokolade raspeln und die gesalzene Mandeln in grobe Stücke hacken. Beides zusammen mit den Kokosraspeln über dem Obstsalat verteilen, bis alles bedeckt ist. Anschließend Obstsalat 10 Minuten im Backofen erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.