

Obstsalat

Arbeitsgeräte:

- Brett
- Messer
- Apfelschäler
- Schale
- Sieb
- Schüssel

Zutaten:

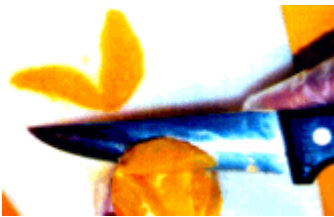
- 2 Kiwi
- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- 2 Birnen
- 2 Orangen
- 250 g Trauben, rot
- 250 g Trauben, hell
- ¼ Esslöffel Orangensaft



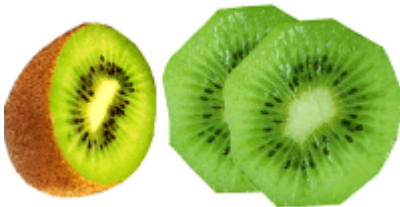
Nach Geschmack: Mandelstifte zum Garnieren,
Honig zum Süßen



- Trauben waschen, von den Stielen zupfen,
- halbieren und Kerne entfernen.
- Trauben in die Schüssel geben



- Orangen waschen, mit dem Messer schälen.
- Orangen mit dem Messer filetieren.
- Orangen in die Schüssel geben.



- Kiwi mit dem Messer schälen, halbieren
- und vierteln.
- Dann in Scheiben schneiden.
- Kiwi in die Schüssel geben.



- Birnen und Äpfel waschen, schälen,
- halbieren und Kerngehäuse entfernen.
- Obst vierteln und in Scheiben schneiden.
- Obst in die Schüssel geben.



- Banane schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Bananenscheiben in die Schüssel geben.



- Das Obst mit Orangensaft und Zitronensaft vermengen.
- Nach Geschmack Mandelstifte unterheben.
- Nach Bedarf mit Honig süßen.