

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Exotischer Obstsalat in kleinen Melonen serviert

Zutaten für 4 Personen:	2 Bananen
2 kleine Melonen	1 Vanilleschote
2 Limetten	1 EL Rohrohrzucker
½ Ananas	1 Messerspitze gemahlener Zimt
2 Mangos	1 Messerspitze fr. gem. Muskatnuss
1 Papaya	50 ml brauner Rum

### Zubereitung:

Zum Halbieren die Melonen im Zickzackmuster einstechen.

Das Melonenfleisch vorsichtig rauslösen, die Melonenhälften beiseite stellen.

Die Limetten auspressen und den Saft in eine Servierschüssel gießen.

Die Früchte schälen und entkernen bzw. entsteinen.

Ananas, Melone, Mangos und Papaya in ungefähr gleich große Würfel, die Bananen in Scheiben schneiden.

Die Früchte in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen, sodass sie gut mit dem Limettensaft überzogen sind.

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und in den Fruchtsalat geben.

Zucker, Zimt und Muskatnuss dazugeben und alle Zutaten gut vermengen.

2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Rum über den Fruchtsalat gießen.

Den Fruchtsalat mit Minzeblättern garnieren und servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer