MÖVENPICK®



Bourbon Vanille mit gegrilltem Obstsalat

Für 4 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Bourbon Vanille

2 Ananas

2 Mango

1 Kiwi

2,5 g Minze

5 EL Honig

1 Limette

1 TL Olivenöl

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Krone und Boden der Ananas abschneiden, Ananas aufstellen und die Schale von oben nach unten abschneiden.

3. Ananas in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Strunk rausschneiden.

4. Mango schälen und Fruchtfleisch in großen Stücken vom Kern abschneiden

5. Kiwi schälen und in Scheiden schneiden.

6. Grillpfanne erhitzen, mit Olivenöl einpinseln und Obst in die Pfanne geben. Alles von beiden Seiten braten, bis Grillstreifen sichtbar sind.

7. In der Zwischenzeit Limette waschen und Schale abreiben. Anschließend halbieren und Saft auspressen.

8. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter hacken.

9. Für das Dressing Minze, Honig, Limettensaft und -abrieb vermischen.

10. Obst mit Dressing mischen und mit einer Kugel Bourbon Vanille genießen.