




Lauwarmer exotischer Fruchtsalat



 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Mango	1 St.
Granatapfel	1 St.
Ananas	0.5 St.
Bananen	2 St.
Ingwer, frisch	25 g
Limetten	1 St.
Butter	2 EL
Zimt	1 TL
Vanillinzucker	4 TL
Vanilleeis	200 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Spalten schneiden. Granatapfel halbieren und mithilfe eines Löffels durch Klopfen Kerne von der Schale lösen. Ananas schälen, längs vierteln, Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Banane schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Limette halbieren, Saft aufpressen.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Butter darin schmelzen. Ingwer, Zimt und Vanillinzucker hinzugeben und ca. 2 Min. anrösten. Früchte bis auf Granatapfelkerne hinzugeben, ca. 3 Min. darin von allen Seiten anbraten und mit Limettensaft beträufeln.
3. Lauwarmen exotischen Fruchtsalat in Schüsseln anrichten, mit einer Kugel Vanilleeis und Granatapfelkernen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal		
Kohlenhydrate	82 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	5 g	Fette	11 g