

Obstsalat mit Orangensaft



So bleibt alles frisch und appetitlich

Geschnittenes Obst wird schnell trocken, braun und unansehnlich. Wenn man es hingegen mit säuerlichem Fruchtsaft bedeckt, so bleibt das Obst schön frisch und saftig.

Für eine Schüssel Obstsalat für 6-8 Portionen 5-6 Saftorangen halbieren, auspressen und den Saft in eine Schüssel (oder einen Vorratsbehälter aus Glas oder Porzellan) füllen. Die Früchte waschen oder schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In die Schüssel geben, wobei der Orangensaft alle Stücke knapp bedecken sollte. (Eventuell also noch etwas mehr Saft hinzufügen).

Den Obstsalat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, so hält er 2-3 Tage.

Tipp

Bananen werden in diesem Obstsalat nach 1-2 Tagen ein wenig matschig, deshalb füge ich die lieber frisch hinzu.

