

Nachspeise 2 Exotische Obstplatte mit Mandeldressing

Zutaten für 4 Personen

- 1 Drachenfrucht
- 1 Kaki
- 2 Passionsfrüchte
- 2 Feigen
- 2 Kiwis
- ¼ Wassermelone
- ½ Schale Erdbeeren
- ½ Schale Blaubeeren
- ½ Schale Kirsche
- ½ Schale Brombeeren

Dressing

- 50 g gemahlene Mandeln
- 3 Esslöffel Kokosmilch
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Kokosöl
- 1 Esslöffel Apfelessig



Zubereitung

Obst waschen und in Form schneiden.

Für das Mandeldressing Kokosmilch, Honig, Apfelessig, Sesam- und Kokosöl vermengen. Gemahlene Mandeln unterrühren.

Obst auf einer Servierplatte anrichten und zusammen mit Mandeldressing servieren.

Extra Tipp

Viel Abwechslung auf deinem Teller: Variiere beim Schneiden der Früchte und serviere Scheiben, Hälften und Viertel. Solltest du Wassermelone hinzufügen, kannst du zum Beispiel auch Ausstechformen verwenden, um das Obst in Form zu bringen. Dekoriere deine Obstplatte mit Minze, Mandeln oder Blüten!

In der Mitte des Tellers wird das Schälchen mit dem Mandeldressing platziert.