Mosaik-Fruchtsalat

Zubereitungszeit	Portionen
20 Min	4

ZUTATEN

1	Ananas
1	Kiwi
1	Melone
1	Papaya
1	Mango
5	Erbeeren
1 Bund	Minze
4	Passionsfrüchte
1	Chili
1	Drachenfrucht

ZUBEREITUNG

Früchte in gleiche Quadrate schneiden
Mango, Papaya, Drachenfrucht, Kiwi, Melone, Wassermelone und Ananas gründlich waschen bzw. schälen (wo nötig). Jede Frucht in gleich große Quadrate schneiden (damit das Mosaik sauber aussieht).

Marinieren
Die geschnittenen Früchte in eine große Schüssel geben. Etwas Limettensaft darüber geben (nach Geschmack). Minze klein zupfen oder fein schneiden und dazugeben. Alles vorsichtig mischen und ca. 10–20 Minuten marinieren lassen.

Mosaik anrichten (wie im Clip)
Eine grosse, rechteckige/viereckige Form (oder ein großes flaches Tablett) bereitstellen. Die Früchte schichtweise und in klar getrennten Reihen/Spalten einlegen, sodass ein Farb-Mosaik entsteht (z. B. Mango → nächste Reihe Papaya → nächste Reihe Drachenfrucht usw.). So fortfahren, bis die Fläche komplett belegt ist.

Sauce
Etwas Passions-fruchtsaft als Basis in eine Pfanne geben. Alle Abschnitte der Früchte mit einem Pürierstab mixen und passieren. Diesen Coulis mit ein wenig Olivenöl binden und über dem Mosaik verteilen