



Salat von Birnen, Orangen und Grapefruit mit Ingwer

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, erfrischend, eine wahre Vitaminbombe

Zutaten

- 2 Orangen
- 1 rosa Grapefruit
- 2 große, vollreife Birnen
- 4 - 5 Ingwerscheibchen
- 1 Stange Zitronengras, gewaschen, in groben Stücken
- Etwas Zitronenabrieb
- 25 g Zucker
- 1 El Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Zitronengras mit Zucker und dem Ingwer aufkochen und 2 min. ausziehen lassen, danach die Ingwerscheiben entfernen.

Schritt2

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerne heraus schneiden und dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

Schritt3

Von den Zitrusfrüchten großzügig die Schale schneiden und über den Birnen filieren, die Häute ausdrücken.

Schritt4

Mit dem Orangen Likör und Zitronenabrieb marinieren, ev. etwas nachsüßen, 30 min. kalt stellen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmeckt eine Kugel Zitronen - oder Orangensorbet.

Schritt7

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-birnen-orangen-und-grapefruit-mit-ingwer/>