

# Salat von Trauben, Orangen, Himbeeren und Sherry

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der ganze Sommer in einem Dessert

## Zutaten

- 200 g weiße Trauben
- 250 g blaue Trauben
- 3 Orangen, filiert
- 1 Schälchen frische Himbeeren
- 30 g geröstete Pinienkerne
- Etwas frische Zitronenmelisse, gezupft
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- Mark 1 Vanilleschote
- 2 El trockener Sherry
- Ev. etwas Zucker zum nachsüßen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Vanillemark mit dem Zitronensaft und Abrieb, Sherry und ev. etwas Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

### Schritt2

Die Trauben unter fließendem Wasser waschen, zupfen, halbieren und in die Marinade geben.

### Schritt3

Von den Orangen großzügig mit einem scharfen Messer die Schale schneiden. Zwischen den einzelnen Segmenten filieren, den Saft hinein tropfen lassen.

#### **Schritt4**

Das Innenleben ausdrücken, kalt stellen, durchziehen, marinieren lassen.

#### **Schritt5**

Kurz vor dem Servieren die gerösteten Pinienkerne unterheben.

#### **Schritt6**

Auf gekühlten Desserttellern anrichten und mit Melisseblättchen garnieren.

#### **Schritt7**

#### **Schritt8**

**Rezeptart:** Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-trauben-orangen-himbeeren-und-sherry/>