



Orangen-Kiwi-Salat mit Marroni

Quelle: FFF© (Flavio`s Fine Food)

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 40 Minuten, plus Marinierzeit

VEGGIE

Zutaten (4 Personen):

2 Orangen

2 Kiwi

20 Stk. sterilisierte Kastanien

6 EL Kastanien- oder Mandellikör
(Amaretto di Saronno)

5 EL Zuckerwasser

1 TL Vanillezucker

Einige frische Minzeblättchen zum garnieren

AUMAT
LADE

Zubereitung:

- Likör, Zuckerwasser und Vanillezucker vermischen und in einem kleinen Topf erhitzen.
- Kastanien zugeben, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kastanien gar, aber noch bissfest sind.
- Kastanien im Topf über Nacht marinieren.
- Orangen und Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Früchte und Kastanien mischen, kühl stellen und ca. 30 Minuten stehen lassen.
- Fruchtsalat in Schalen geben und mit Minzeblättchen garnieren.

Tipp:

- Wenn gefrorene oder eingeweichte Dörr-Kastanien verwendet werden, ist die Kochzeit entsprechend anzupassen.