

Obstsalat mit Erdnussdip

Zubereitung:

Für den **Obstsalat mit Erdnussdip** zunächst die Ananasscheibe in mundgerechte Würfel schneiden. Die Melone schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Weintrauben waschen.

Für den Dip Erdnussbutter mit frisch gepresstem Orangen- und Limettensaft sowie Staubzucker gut durchrühren.

Den **Obstsalat mit Erdnussdip** servieren. Die Obststücke mit dem Zahnstocher aufspießen und in den Dip tunken.

Tipp:

Der **Obstsalat mit Erdnussdip** eignet sich hervorragend als Snack für Kinderpartys. Natürlich können auch andere Früchte ganz nach dem eigenen Geschmack verwendet werden.

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Kindergerichte , Jause

Eigenschaften: vegan , vegetarisch ,
Schnelle Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Zuckermelone
- 1/2 Ananas
- 1 Pkg. Physalis
- einige Weintrauben (groß, kernlos)
- 3 EL Erdnussbutter (crunchy)
- 4 EL Orangensaft (frisch gepresst)
- 2 EL Limettensaft (frisch gepresst)
- 1/2 EL Staubzucker
- 4 Zahnstocher