# Obstsalat Arcimboldo

**Zutaten:**

1 Apfel und 1 Birne

1 Orange und 1 Kiwi

125 g Weintrauben

1 Banane und 1 Ananas

1 Hand voll Beeren

1 Zitrone

2 EL Haselnüsse

2 EL Mandelblättchen

2 Pck. Vanillezucker

**Ein Rezept von:**

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

**Das wird gebraucht:**

Messer, Schneidebrett, Abfallschale, Zitronenpresse, 4 flache Teller, Salatschüssel, Salatbesteck, Zahnstocher, Holzspießchen

**So geht's:**

Apfel, Birne, Wientrauben und Beeren gründlich mit kaltem Wasser waschen

Orange, Kiwi, Ananas und Banane schälen

Zitrone halbieren und auspressen

Das Obst in Scheiben, Stücke, Würfel, Stifte und nach belieben in andere Formen schneiden

Apfel, Banane und Birne mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden

Obststücke fantasievoll auf flache Teller dekorieren, z.B. als Gesichter, Landschaften oder Stillleben. Anschließend mit den Haselnusskernen und den Mandelblättchen verzieren

Mit den Zahnstochern und Holzspießen können die Obst-Bilder noch fantastischer werden

**Als Obstsalat:**

Natürlich kannst du das Obst auch in gleichmäßige Würfel schneiden und zu einem klassischen Obstsalat verarbeiten

Hierfür alle Obststücke in die Salatschale geben und mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker vermischen

**Tipp 1:** Variiere die Obstsorten je nach Jahreszeit

**Tipp 2:** Guiseppe Arcimboldo war ein italienischer Künstler, der von 1526 bis 1593 lebte. Such nach seinen Werken und lass Dich für Dein eigenes Obst-Bild inspirieren