

Frischer Fruchtsalat "Caipirinha"

Für 4 P.

3 Limetten
30g Rohzucker
0,5 dl Cachaça oder weisser Rum
4 Zweige Pfefferminze

Saisonfrüchte nach Belieben

Für den Caipirinhasaft Limetten auspressen. Saft mit Zucker und Cachaça mischen. Herzblätter der Minze beiseite legen. Rest fein schneiden.

Früchte dekorativ in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Caipirinha-Saft mischen. Bis zum Servieren kühl stellen. Auf Tellern oder in Schalen anrichten. Mit Minze garnieren.

Cachaça (sprich Kaschassa) ist ein Schnaps aus dem vergorenen Saft des noch grünen Zuckerrohrs.

Er ist fruchtiger und leichter als Rum.

Zubereitungszeit 15 Min.
