

# Frozen Fruit Salad mit Walnüssen



10 Min.



## Zubereitung

- 1** Jede Weintraubensorte samt der Stängel in vier Portionen teilen. Trauben abbrausen und auf ein Blech oder eine Platte legen. Für etwa 20 Min. ins Tiefkühlfach geben, bis die Trauben von einer weißen Schicht überzogen sind.
- 2** Dann Bananen schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zitronen- und Agavendicksaft verrühren, die Bananen untermischen. Die Walnüsse grob hacken.
- 3** Die Trauben mit den Bananen auf vier Tellern anrichten. Die Walnüsse über die Bananen streuen.



## Zutaten

- 200 g grüne Weintrauben
- 200 g roséfarbene Weintrauben
- 200 g blaue Weintrauben
- 2 Bananen
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 60 g Walnusskerne



**4 Personen** · Pro Person: 265 kcal · 4g Eiweiß · 10g Fett · 39g Kohlenhydrate