

## USA-Rezepte

### Süßkartoffeln mit Olivenöl und Schnittlauch

- 4 Portionen

- 2 Süßkartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 MS Muskatnuß

#### Zubereitung

Süßkartoffeln in 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden, pfeffern, salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem Blech im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Dann mit dem restlichen Olivenöl und etwas Muskat zerdrücken und kurz vor dem Anrichten frisch geschnittenen Schnittlauch untermischen

## Ambrosia (Fruchtsalat aus dem Süden von USA)

6 - 8 Portionen •

- 1 frische Ananas (oder 1 Dose Ananasstücke)
- 4 Orangen (oder 1 Dose Mandarinstücke)
- 1 kl. Dose Fruchtcocktail
- 1 kl. Glas Maraschinokirschen
- 75 g gehackte Walnüsse
- 50 g Kokosraspel
- 100 g Mini-Marshmallows
- nach Geschmack: Orangenlikör, Zucker

#### Zubereitung

Ananas putzen, in Stücke schneiden, Orangen filetieren und ebenfalls klein schneiden, Fruchtcocktail abgießen. Maraschinokirschen abgießen und halbieren. Alles mit den Walnüssen, Kokosraspeln und Marshmallows vermischen, eventuell mit etwas Orangenlikör aromatisieren und nach Geschmack zuckern. Gut kühlen und in einer hübschen Kristallschüssel servieren