

Mozzarella-Mango-Salat

Dieser fruchtig-aromatische Salat ist eine echte Vitaminbombe.
Ein toller Salat, der mit wenig Aufwand
maximale Bewunderung auslöst.

Zutaten

1 Mango, reif
200g Mozzarella
½–1 Peperoncino
2 EL Limettensaft
2 EL Gemüsebouillon
4 EL Öl
20g Rucola
Salz

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

1 Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in dünne Spalten schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen, quer halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Peperoncino in feine Streifen schneiden.

2 Limettensaft, Gemüsebouillon und Salz verrühren, das Öl beifügen und zu einer sämigen Sauce rühren. Peperoncino untermischen.

3 Mango und Mozzarella dekorativ anrichten. Die Sauce und Rucola darüber verteilen.

Tipp

Limettensaft durch Orangensaft oder Mangoessig ersetzen. Noch farbintensiver wird der Salat mit roten Zwiebelringen.

