

# 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.

