Rezept

Mangosauce mit Ingwer

Ein Rezept von Mangosauce mit Ingwer, am 28.04.2024

Zutaten

1	Mango
175 ml	Orangensaft
50 g	Sahne
1 Stück	frischer Ingwer (etwa 2 cm)
50 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in großen Stücken vom Kern abschneiden und grob würfeln. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken.

2. Mango und Ingwer mit Orangensaft und Zucker in einem Topf erhitzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten sanft kochen lassen. Abkühlen lassen.

3. Die Mangowürfel dann mit der Flüssigkeit fein pürieren, Sahne untermischen. Die Sauce abschmecken, eventuell noch etwas Zucker unterrühren.