

Rezept

## Grüner Spargel mit Mango

Ein Rezept von Grüner Spargel mit Mango, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>900 g</b> grüner Spargel	<b>1 EL</b> Butter
<b>3 TL</b> Zucker	Salz
<b>1</b> große reife Mango	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2 TL</b> Honig	<b>1 Prise</b> Pul Biber (türkischer Plättchenpaprika; ersatzweise Cayennepfeffer)
<b>1 Msp.</b> gemahlener Ingwer	Pfeffer
<b>200 g</b> Mozzarella	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

### Zubereitung

1. Den Spargel putzen, die Enden schälen. 3 l Wasser mit Butter, Zucker und 1 1/2 TL Salz aufkochen lassen. Den Spargel je nach Dicke darin in ca. 10-12 Min. weich garen.
2. Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern, dann in Spalten schneiden. Spargel in kurze Stücke schneiden, mit den Mangospalten vermengen. Zitronensaft und Honig unterrühren. Alles mit Pul Biber, Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Mango-Spargel-Mischung und Käse auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Raclettegerät vorheizen. Jeweils etwas Mango-Spargel-Mischung in ein Pfännchen füllen und 5 Min. backen. Mit Mozzarella belegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Den Käse leicht salzen und pfeffern.