

Rezept

Mango-Mozzarella-Platte

Ein Rezept von Mango-Mozzarella-Platte, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Stängel Zitronengras | 1 große grüne Chilischote |
| 4 EL frisch gepresster Limettensaft | 1/2 TL Salz |
| 1 TL Zucker | 2 EL Walnussöl |
| 3 Kugeln Mozzarella (je 125 g) | 3 Mangos (je ca. 50 g) |
| 40 g geröstete, gesalzene Macademanüsse | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, das untere weiche Drittel sehr fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden und entkernen, die Hälften waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Limettensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich beides darin aufgelöst hat. Zitronengras und Chili unterrühren und das Öl unterschlagen.
3. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und in Spalten schneiden. Die Mozzarella- und Mangoscheiben im Wechsel dachziegelförmig überlappend auf einer Platte anrichten und das Dressing darüberträufeln.
4. Die Macademanüsse grob hacken und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.