

Rezept

Mangosalat mit Ziegenkäse-Crostini

Ein Rezept von Mangosalat mit Ziegenkäse-Crostini, am 18.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
2 EL Öl (z. B. Distelöl)	1 TL edelsüßes Paprikapulver
4 TL Honig	Salz
Pfeffer	2 kleine reife Mangos
250 g Kirschtomaten	1 Handvoll Basilikumblätter
4 Scheiben Bauernbrot (à mind. 13 cm Ø)	150 g Ziegenkäserolle
1-2 TL getrockneter Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili waschen, entkernen und fein würfeln. 2 EL Limettensaft, 1 TL Limettenschale, Öl, Paprikapulver und 2 TL Honig verrühren. Die Schalotten-, Knoblauch- und Chiliwürfel dazugeben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein und dann in mundgerechte Stücke schneiden. 400 g Fruchtfleisch mit dem Dressing mischen (Rest anderweitig verwenden). Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden, mit den Tomaten zur Mango geben.
3. Backofengrill vorheizen. Brot im Toaster toasten. Zwei Kreise (ca. 6 cm Ø) aus jeder Brotscheibe ausstechen. Ziegenkäse in acht Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Je einen Klecks Honig daraufgeben, mit Thymian bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) 4-5 Min. überbacken. Salat auf vier Teller verteilen, mit je zwei Ziegenkäse-Crostini servieren.