

Rezept

Papaya-Carpaccio mit Hüttenkäse

Ein Rezept von Papaya-Carpaccio mit Hüttenkäse, am 19.04.2024

Zutaten

1 EL ungesalzene Pistazienkerne
1 EL Cashewkerne
2 EL Limettensaft
10 Minzeblätter

1 EL Mandeln
1 reife Papaya (ca. 450 g)
2 TL Reissirup (nach Belieben)
200 g körniger Frischkäse (mind. 20 % Fett i. Tr.)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 16 g F, 17 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Pistazien, Mandeln und Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften, dann auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Papaya schälen, vierteln, entkernen, längs in feine Scheiben schneiden und diese fächerartig auf zwei Tellern auslegen. Limettensaft und nach Belieben Reissirup in einer Tasse verrühren und darüberträufeln.
3. Die Minzeblätter kurz abbrausen, einige zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen in feine Streifen schneiden. Den Mandel-Nuss-Mix grob hacken, zusammen mit den Minzestreifen auf die Papaya streuen.
4. Mit einem Eisportionierer vom Frischkäse jeweils zwei Kugeln abstechen und auf das Carpaccio setzen. Dieses mit den Minzeblättern garnieren und servieren.