

Rezept

Ricottakäse mit Mango

Ein Rezept von Ricottakäse mit Mango, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------|
| 250 g Ricotta dolce (ungesalzener Ricotta-Frischkäse) | 1 gut reife Mango |
| 1 TL Blütenhonig | Cayennepfeffer nach Geschmack |
| einige Blättchen Zitronenmelisse zum Garnieren | Mulltuch |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, den Ricotta hineingeben und abtropfen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und sehr klein würfeln.

2. Mango mit 3-4 EL Wasser ca. 10 Min. bei Mittelhitze garen. Honig und nach Geschmack 1 Prise Cayennepfeffer unterrühren (wenn Kinder mitessen, auf den Cayennepfeffer verzichten). Das Mangoragout erkalten lassen.

3. In einem breiten Glas oder mehreren Glasschüsselchen ca. 3 cm hoch Ricotta einfüllen. Darauf eine Schicht Mango, dann wieder Ricotta. Die letzte Schicht sollte Mango sein. Den Ricotta kalt stellen und zum Servieren mit Melisseblättchen garnieren.