

Rezept

# Ricottakäse mit Mango

Ein Rezept von Ricottakäse mit Mango, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>250 g</b> Ricotta dolce (ungesalzener Ricotta-Frischkäse) | <b>1</b> gut reife Mango      |
| <b>1 TL</b> 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.