

Büffelmozzarella und Mango mit Basilikum

Zubereitungszeit:

ca. 20-30 Minuten

Zutaten für 6 Personen

2 – 3 Kugeln Büffelmozzarella
2 Reife Mangos

Für das Dressing

3 EL Mangopüree (aus den
Mangoresten)
1 EL Honig
2 – 3 EL Orangensaft
Salz
Pfeffer
2 EL weißere Balsamicoessig
4 EL Rapsöl
4 EL Olivenöl
frischer Basilikum

Zubereitung:

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
Mango schälen und in Scheiben schneiden.
Mozzarella und Mango abwechselnd auf einem
Teller anrichten.

Restliche Mango pürieren. Für das Dressing das
Mangopüree mit Orangensaft, Salz und Pfeffer
und Balsamicoessig gut verrühren.
Langsam die beiden Öle einfließen lassen, dabei
mit dem Schneebesen gut rühren, bis eine
cremige Emulsion entsteht.
Abschmecken und darüber verteilen.
Mit Basilikumblätter garnieren.



Weinempfehlung:

leichter fruchtiger Weißwein

Kochabend:

8. Jul, 2016 / Egon