

Tomaten-Mango-Salat mit Mozarella

Tomaten-Mango-Salat mit Mozarella

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [17.08.2016](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 6 Personen:

600 g Tomaten fest

1 Stück Mango reif

2 Kugeln Mozzarella (ca. 300 g)

2 Stück Frühlingszwiebeln mittel

2 Stück Peperoncini

4 Esslöffel Olivenöl (1)

1 Esslöffel Currysauce gestrichen

0.5 dl Gemüsebouillon oder Weisswein

2 Esslöffel Zitronensaft

Salz

0.5 Teelöffel Zucker

1 dl Olivenöl (2)

Zubereitung:

1 Den Stielansatz der Tomaten keilförmig herausschneiden, dann die Tomaten in Scheiben schneiden.

2 Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein, dann in Scheiben schneiden.

3 Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, nach Belieben evtl. halbieren.

4 Abwechselnd auf einer Platte Tomaten-, Mozzarella- und Mangoscheiben anrichten.

5 Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in feinste Ringe schneiden. Peperoncini der Länge nach aufschneiden, entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden.

6 Das Olivenöl (1) erhitzen. Frühlingszwiebeln und Peperoncini darin andünsten. Currysauce darüber stäuben und mitdünsten, bis es gut riecht. In eine kleine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen.

7 Weisswein oder Bouillon, Zitronensaft, Salz, Zucker und Olivenöl (2) beifügen und alles zu einer Sauce mischen. Über den Tomaten-Mango-Salat verteilen.

Rezept nach Annemarie Wildeisen, „Mein Küchenjahr“, 2013, AT Verlag, Aarau und München

Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella

Tomaten-Mango-Salat mit Mozzarella
