



Feldsalat mit Mango

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

200 g Feldsalat, 1 Mango, Saft einer Zitrone, 1 Beet Kresse, 200 g Ricotta, 1 EL Honig, 4 EL Öl, 4 TL Weinessig, 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Mango schälen und in Stücken vom Kern schneiden. Den Honig in eine heiße Pfanne geben und die Mango gelegentlich umrühren, darin karamellisieren lassen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Zitronensaft und etwas Salz abschmecken. 3 EL der Mangowürfel mit Öl und Essig pürieren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Feldsalat sauber waschen und trocknen. Ricotta in Stücken auf dem Salat verteilen, Mangostücke und Soße darüber geben und zum Schluss noch mit der Kresse bestreuen.

**Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit**

