

Mozzarella-Mango Carpaccio



Für 4 Personen:

Zubereitung:

Salat:

1 Kugel Büffel-Mozzarella

Mozzarella gut abtrocknen und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

1 Stk Mango reif

Mango schälen und ebenfalls in 5mm dick schneiden. Beide Zutaten ziegelartig auf dem Teller anrichten.

1 Stk Peperoncini

halbieren, entkernen und fein hacken.

1 Bund Petersilie

ebenfalls fein hacken.

1 Bund Kressig

über die Zutaten geben

Vinaigrette:

2EL Zitronensaft

2EL Gemüsebouillon

1/2 TL Zucker und Salz

0.5 dl Olivenöl

Mangoresten

alles begeben und pürieren

Crevetten:

20 Stk Crevetten

auftauen und gut trocknen

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Knorr Gemüsebouillon Würfel

1 EL Zitronensaft

1 TL Sambal Oelek

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

nach belieben würzen
bei grosser Hitze kurz anbraten

Mozzarella-Mango Carpaccio

