

Ein Rezept aus dem Vollwertrestaurant Lebenbauer: Marinierter Büffelmozzarella mit Mango

Zutaten

100 gr. Büffelmozzarella
je 1 Rosmarin- und Zitronenthymianzweig
kleine Würfel von dreierlei Chili
schwarzer Sesam
Olivenöl, Sesamsalz

½ Mango
1 Orange
½ Limette
1 kl. Radicchiosalat zum Dekorieren

Zubereitung

Büffelmozzarella halbieren, mit etwas Chili, gezupftem Rosmarin und Zitronenthymian bestreuen, mit Sesamsalz würzen, mit Olivenöl beträufeln und ca. ½ Stunde marinieren. Chili mit schwarzem Sesam und Olivenöl vermengen.

Mango in Scheiben schneiden mit Orangensaft und Limettenstreifen marinieren.

