



Mango-Kiwi-Salat mit jungem Käse



Zutaten

- 200 gramm junger Bio-Käse, in Streifen oder Würfel geschnitten
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Balsamico-Essig
- 1 Ingwerknolle, fein gehackt
- roter Salat oder Feldsalat
- 3 Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten
- Minze oder Zitronenmelisse

Sind Sie auf der Suche nach einem köstlichen und erfrischenden Mittagessen? Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Mangosalat mit jungem Käse. Diese leckere Kombination aus süßem Mango, saftiger Kiwi und cremigem jungem Käse wird Sie mit einem einzigartigen Geschmack überraschen. Dieser Mangosalat ist schnell und einfach zubereitet und eignet sich perfekt für ein schnelles, gesundes Mittagessen.

Vorbereitung

- 1: Die Pinienkerne in einer trockenen, heißen Pfanne rösten.
- 2: Ein Dressing aus Orangensaft, Olivenöl, Balsamico-Essig und Ingwer anrühren.
- 3: Verteilen Sie den Salat auf die Teller. Die Mango, die Kiwis und den Käse auf dem Salat anrichten.
- 4: Das Dressing darüber gießen und das Gericht mit Pinienkernen und Minze bestreuen.

Sind Sie bereit für den Mango-Kiwi-Salat?

Genießen Sie diesen Mangosalat mit jungem Käse als schmackhaftes und leichtes Mittagessen. Sie können sogar experimentieren, indem Sie den jungen Bio-Käse durch jungen Ziegenkäse ersetzen oder die Kiwis gegen saftige Heidelbeeren austauschen. Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten über unseren Webshop und zaubern Sie diesen köstlichen Salat innerhalb von 25 Minuten auf den Tisch. Eine ideale Wahl für eine gesunde und schmackhafte Mahlzeit!