

Mango-Carpaccio mit Feta und Trüffel

25–35 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Reife Mango
100 g	Feta
1 EL	Bio Rosmarin
1	Handvoll Rucola
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Kleine Trüffel
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zum Servieren

	Rosmarin frisch
	Geröstete Pinienkerne

Zubereitung

1. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und auf Tellern anrichten. Danach den Feta mit den Fingern zerbröseln und auf den Mangostücken verteilen.
2. Rosmarin, Rucola und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem Kräuteröl pürieren. Das Öl über Mango und Feta träufeln. Jetzt Trüffel fein hobeln und über das Carpaccio geben.
3. Nach Geschmack mit Kotányi Salz und Kotányi Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit frischem Rosmarin und gerösteten Pinienkernen servieren.