



Mango-Carpaccio mit Feta und Trüffel

🕒 25–35 Min   

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.

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

