

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS AUF EXOTISCHEM MANGO-ZUCCHINI-RAGOUT



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
- 1 reife Mango
- 1 Zucchini (100 g)
- 2 cm frische Ingwerknolle
- 1 Chilischote
- 1 TL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 2-3 EL Cashewnüsse (geröstet und gesalzen)
- 3-4 Stängel Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

Das Fleisch der Mango und der Zucchini würfeln. Die Ingwerknolle schälen und reiben. Ein bis zwei Chilischoten entkernen und hacken. Mit den Zucchiniwürfeln 3 Min. in Rapsöl dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mangowürfel hinzugeben, umrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

Anrichten:

Das Mango-Zucchini-Ragout mit zwei bis drei grob gehackten Cashewkernen und Thai-Basilikum-Blättern garnieren. Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und mit dem Ragout anrichten.

Alternativ:

Anstelle des Thai-Basilikums können Sie auch Koriander verwenden. Sein kräftiges, zitronenähnliches Aroma gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter.