

# Käserei Champignon Hoch-Genuss an exotischem Mango-Zucchini-Ragout



## Zutaten für 4 Portionen:

1 Käserei Champignon Hoch-Genuss,  
Zimmertemperatur  
1 reife Mango  
1 Zucchini, ca. 100g  
2 x 2cm frische Ingwerknolle  
1 Chilischote  
1TL Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
2EL 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 Chili-Schoten 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. Käserei 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.

