

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SALAT MIT ROASTBEEF UND MANGO

#### Zutaten:

1-2 Stk.	Reife Mangos, gewürfelt
150-200g	Mischsalat – Frischer Blattsalat nach Lust und Laune
50-80 g	Creme Fraiche
1 TL	Honig
1 TL	Zitronen- oder Limettensaft
etwas	Salz, Pfeffer
8-15 Tranchen	Roastbeef *(2-3 Tranchen Roastbeef pro Person)
etwas	Petersilie Liscio, Frische Sprossen oder Frühlingszwiebeln, geschnitten

#### ZUBEREITUNG:

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch von den Kernen schneiden, würfeln. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Creme Fraiche mit Honig, Salz, Pfeffer und Limetten- oder Zitronensaft glatt rühren.

Die Mangowürfel auf die Teller verteilen und den Salat mittig darauf anrichten. Pro Teller \*2-3 Scheiben Roastbeef auf den Salat drapieren und mit der Sauce beträufeln. Mit Sprossen, Petersilie Liscio oder Frühlingszwiebeln garnieren und servieren. EN GUETE©.