



KÄSEBROT MIT MANGO-SALSA

Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Kleines Kerni, 2 Scheiben Lieblingskäse, 1/2 Mango, 1/2 Limette, 20 g Butter, 2 Zweige Koriander, 1/4 rote Chileschote, 1 Messerspitze mildes Currypulver, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Chilischote waschen und in kleine Würfel schneiden. Mango ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Koriander hacken. Alles mit Limettenschale und Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weiche Butter mit Currypulver anrühren und damit das Lieken Urkorn kleines Kerni bestreichen. Mit Käse belegen und die Mango-Salsa darüber geben.

Nach Belieben mit Curry bestreuen und mit Koriandergrün anrichten.

Exotisch hoch zwei!

