

... > Menüart > Salat > Eier & Käse

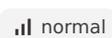
# Büffelmozzarella mit Mangoscheiben und fruchtigem Dressing



ideales Sommergericht, leicht, fruchtig und lecker!

★★★★☆ 4.72 (107 Bewertungen)

55 Kommentare

 20 Min.  normal  06.12.2007  397 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

1 Mozzarella di Bufala (ca. 150 - 200 g)

1 Mango(s), reife

½ Chilischote(n), rot

1 kleine Zwiebel(n), rot

½ Bund Koriandergrün oder auch Kerbel

4 EL Sesamöl, helles

3 EL Essig (Aprikosen- oder Pfirsichessig)

1 EL Akazienhonig, evtl. etwas mehr

Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
397	11,76 g	27,80 g	24,33 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Mozzarella und Mango in feine Scheiben schneiden und abwechselnd auf einer Platte anrichten. Die Zwiebel in sehr dünne Scheiben hobeln und darauf verteilen.

Das Dressing aus Sesamöl, Aprikosenessig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und gleichmäßig darüber träufeln.

Die Chilischote entkernen und fein würfeln und den Koriander fein hacken. Den Salat mit Chiliwürfelchen und Kräutern dekorieren.

Dazu passt frisches Baguette oder geröstetes Ciabatta!

### Rezept von



kipo32

**Weitere Rezepte von kipo32**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

02.05.2021 15:27

Ein hervorragendes Rezept, ich bin total begeistert. Ich hab ein bißchen Rucola, Parmaschinken und ein Grissini dazu serviert. Passte prima. Den Pfirsichessig habe ich selber gemacht (Pfirsiche mit etwas weißem Balsamico aufgekocht, etwas Honig dazu, püriert und durch ein Sieb gestrichen und mit gutem weißen Balsamico bis zur gewünschten Konsistenz aufgefüllt). Eine super Vorspeise oder auch mal ein leichtes Hauptgericht für den Sommer! Sehr gerne 5 Sterne!!!

**Antworten**

---

25.10.2020 09:30

arenaschlampe

Hallo ein sehr leckeres Salat Rezept allerdings habe ich Kuh Milch Mozzarella verwendet da ich aus tierschützer Gründen niemals Büffel Mozzarella nehmen würde war aber trotzdem sehr lecker 5 sterne

**Antworten**

---

05.08.2020 18:08

schinkenröllchen13

Hällöchen,

ein Traum !!!

Wir waren begeistert !!!

Den Rest gibt es morgen !

5\*\*\*\*\*!

LG

schinkenröllchen13

**Antworten**

---

26.07.2020 19:53

fs1z3

Einfach nur köstlich diese Kombination. Vielen Dank für dieses Rezept. Ich bin begeistert. Auch optisch ein Hingucker und sooooo lecker.

**Antworten**

---

16.03.2020 20:05

kuechli61

absolut lecker und ein sehr gelungenes Rezept. Mindestens alle Punkte verdient - wir lieben es!

**Antworten**

---

02.05.2010 18:59

Isi1985

Hallo,  
dieses Rezept ist einfach super. Sehr einfach herzustellen aber ein großes Geschmackserlebnis. Allerdings habe ich anstatt Koriander Petersilie benutzt und einen Feigenessig.  
Sehr lecker. Vielen Dank dafür. :)  
LG Isi

**Antworten**

---

05.04.2009 18:25

chjaco1880

Ich habe keinen Aprikosenessig gefunden, dafür aber Crema di Balsamico Mango genommen.  
Das einzige was mir übrig blieb, war das restliche Dressing mit Fladenbrot zu tunken. Meine Gäste waren begeistert . Nun werden wir für uns ganz allein eine Mango zubereiten. Gute Mischung aus Schärfe und Süßes.

**Antworten**

---

06.03.2009 13:44

bsaat

Diese Kombination von süß/scharf/würzig ist einfach perfekt!  
Hatte es mal in einem Kochkurs so zubereitet und habe mich anhand deines Rezeptes wieder daran erinnert und gleich gestern abend genossen. Ein echter Gaumenschmaus.  
Schön, daß du das Rezept eingestellt hast!

Gruß  
Bsaat

**Antworten**

Walli75

habe das Rezept am Freitag ausprobiert und meine Lieben waren begeistert. Die Chilischote wurde durch Spitzpaprika ersetzt und der Mozzarella ordentlich mit Cayennepfeffer gewürzt, Koreander habe ich im Mörser zerstampft (gab es alles nicht frisch). Tolles Rezept.

Gruß, Walli

**Antworten**

28.07.2008 10:53

bienchen24

dieses Mozarellarezept haben wir uns gestern abend munden lassen. War wirklich klasse. Mal was ganz anderes. Danek für das tolle Rezept.

Gruß  
bienchen24

**Antworten**

**Folge uns**



**Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[auberginen rezepte](#), [grünkernfrikadellen rezepte](#), [hasselbackkartoffeln rezepte](#),  
[hähnchenschnitzel rezepte](#), [kartoffelküchlein rezepte](#), [kürbisblüten rezepte](#),  
[melonenbowle rezepte](#), [parmesanschaum rezepte](#), [säfte rezepte](#), [thermomixrezepte5](#)  
[rezepte](#)