



**Ihr persönliches Rezept zum Kochevent  
„ Fleisch ist mein Gemüse „**

**Mango Chili Quark**

**Zutaten**

2 reife Mango | 4 EL Zucker | 1/4 Liter Orangensaft | 1 TL Tabasco | 2 Zweige Basilikum  
250 g Quark (20 %) | 4 EL Milch oder Sahne | 1 Vanillestange | 2 EL Puderzucker

**Zubereitung**

Die Mango schälen, vom Kern befreien und das Mango Fleisch in Würfel schneiden.

Den Zucker in der Sauteuse karamellisieren, dann mit Orangensaft ablöschen.

Die Karamellklümpchen können Sie ignorieren; diese lösen sich später von selbst wieder auf.

Die Hälfte der Mango Würfel in die Sauce geben und so lange köcheln lassen,

bis eine marmeladenartige Masse entsteht. Danach das Ganze mit dem Pürier Stab mixen.

Die restlichen Mango Würfel dazugeben und kurz in der Sauce ziehen lassen.

Am Schluss die fein geschnittenen Basilikumblättchen untermischen.

Für den Quark alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit dem Schneebesen fein schaumig aufschlagen.

Die Mango Sauce auf dem Vanillequark servieren.



**Carsten Kuschel**  
Eventkoch

**laXintage®**

culinaryculture | KOCHSCHULE **No 1**  
empfohlen von **BOSCH**

Auf die Plätze, fertig, los!

