Mangosoße

Saucen&Marinaden » Saucen » Frucht-Saucen

Zutaten (5 Personen)

» 500g Mango
» etwas Zitronensaft
» 3 Eigelb
» 120g Schlagsahne
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mit Zitronensaft pürieren. Eigelbe, Sahne und Salz verrühren.

2. Im Wasserbad aufschlagen. Mangopüree dazurühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz erwärmen, nicht kochen lassen.

Nährwerte: 150kcal/E3g/F10g/KH12g pro Portion

angelegt am: 13.06.2006 Rezept-Nr: 2065

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke