



[www.LAISEACKER<sup>®</sup>.de](http://www.LAISEACKER.de)

# Mango-Feta-Salat auf Roggenbrot

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Portionen):

1 Mango, 1 Lauch, 100 g Feta, 2 EL Cashewkerne, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Honig, 2 TL Olivenöl, 1 TL Currypaste, 1 EL Schmand, 1 EL frische Kräuter, 1 Prise Salz & Pfeffer, 6 Scheiben Roggenbrot

## Zubereitung:

1. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
2. Zutaten schneiden: Mango schälen, in Spalten vom Stein schneiden und würfeln. Lauch putzen, waschen, der Länge nach vierteln und in dünne Ringe schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.
3. Schmand mit Currypaste mischen mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken
4. Mit geröstetem Brot servieren

Tipp: Am leckersten mit selbst gebackenem Brot

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit



[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)