



Kokos-Panna-Cotta mit Mangopüree

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

2	Mangos	250 ml	Kokosmilch
1 g	Agar Agar	5 g	Kokosraspeln
1 Pck.	Vanillezucker	2 EL	Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Mangos entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch mit 1 EL Zucker weich köcheln, anschließend pürieren und kalt werden lassen. Die restlichen Zutaten in die kalte Kokosmilch einrühren und aufkochen lassen.
2. Die Milchmasse in Gläser füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen bis die Masse fest ist.
3. Das Mangopüree darauf geben und servieren. Optional kann man die Panna Cotta auch auf einen Teller stürzen und mit dem Püree und frischen Früchten dekorieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen

dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kokos-Panna-Cotta mit Mangopüree

Stand 14.06.2023