



## Rezepte für KW 19-02

### Zucchini mit Mozzarella und Mango-Salsa

ca. 500 g Zucchini  
1 Mango  
2 Lauchzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Tomate  
Saft einer Zitrone  
1/2 Chilischote  
2 EL Weißweinessig  
3-4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
125 g Mozzarella

Zucchini waschen, längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini darin anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mango schälen, in Spalten vom Stein schneiden und würfeln. Lauchzwiebeln längs halbieren und in feine Ringe schneiden. Chili und Knoblauch fein hacken. Tomate fein würfeln. Alles mischen und mit Zitronensaft, Essig, Öl und den Gewürzen abschmecken. Zucchini auf einer Platte anrichten. Mozzarella grob zupfen und darauf verteilen. Salsa dazu servieren.



### Sahnequark mit Orangen

ca. 500 g Quark  
150 g Sahne  
100 ml Milch  
500 g Orangen  
Rohrohrzucker nach Geschmack  
1 Päckchen Vanillezucker

Den Quark mit Milch verrühren und mit Vanillezucker und Rohrohrzucker abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Orangen schälen, in kleine Stücke schneiden und in den Sahnequark geben. Gut gekühlt servieren.