



Mango-Spaghetti mit veganer Sahnecreme



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 2494 kJ, 596 kcal, 69,6 g Kohlenhydrate, 3,3 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 0 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

vegan

Zubereitung

Bei unserem neuen Street Food Test in Berlin haben wir bei Mango-Mates vorbeigeschaut und richtig geniale Mango-Spaghetti probiert. Die waren einfach sooo gut, dass wir dir dieses mega Rezept nicht vorenthalten wollen: Zuerst schneidest du die Mango in Spaghetti-ähnliche Streifen, verfeinerst sie mit Limettensaft und einer Prise Salz und toppst das Ganze mit veganer Sahnecreme und Streusel oder Krokant deiner Wahl. Raus kommt ein mildes, frisch-süßes, cremiges und leicht saures Street Food Gericht, das mehr als nice ist! Probier es selbst!

Step 1:

Als erstes kannst du die Mangos schälen und mit einem Spiralschneider Mango-Spaghetti aus den Mangos schneiden. Dann die Spiralen mit einem Schuss Limettensaft und einer Prise Salz vermischen. Kurz beiseite stellen.

Step 2:

Im zweiten Schritt kannst du die vegane Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Nun die Spaghetti in einer kleinen Schüssel mit dem veganen Sahnetopping anrichten. Zum Schluss mit Streusel und mit zwei Scheiben Limetten dekorieren.

Zutaten

Für die Mango:

2 Mangos
1 Limette
1 Prise Salz

Für das Topping:

1 Pck. vegane Schlagcreme
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Sahnesteif
2 EL Haselnusskrokant
1 EL Schokoladenstreusel
1 EL bunte Streusel

Sonstiges:

Spiralschneider