# ERDBEER-MANGO-CARPACCIO

**Zutaten für 4 Personen:**
- 3 Mangos
- 450 g Erdbeeren
- 4 EL Haselnusskerne
- 2 zweige Minze

**Zutaten für das Dressing:**
- 1 Bio-Orange
- 1/2 Bio-Zitrone
- 3 EL Ahornsirup

**Zubereitung:**
Zunächst werden die Zitrone und Orange gewaschen und  die Schale abgerieben. Daraufhin werden beide ausgepresst und der Saft mit dem Abrieb und dem Ahornsirup zusammengegeben.

Die Mangos müssen geschält werden und dann in  feine Scheiben geschnitten werden. Auch die Erdbeeren werden zunächst gewaschen und in feine Scheiben geschnitten. Der nächste Schritt ist es die Minze zu waschen und trocken zu schütteln.

Nun werden die Mangoscheiben kreisförmig auf vier Tellern drapiert. die Erdbeeren werden dann auf die Mangos gelegt. Zuletzt wird der Dressing auf die Früchten geträufelt und die Minze sowie die Haselnusskerne werden zum garnieren verwendet.

Zu dem Erdbeer-Mango-Carpaccio könnt ihr den Prosecco Spumante Rosé DOC Brut von La Cantina Pizzolato genießen!
Guten Appetit!