

Mango Bällchen mit Zitronengras - Gelée

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für den warmen Sommerabend ,schnell gemacht und kinderleicht

Zutaten

- 2 Stück vollreife Mangos in Kugeln ausgestochen
- 2 Stängel Zitronengras, gedrückt
- 0,5 l trockener Weißwein
- Saft einer Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 4 eisgekühlte Suppenteller

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Mangos schälen und den Kern entfernen und mit einem Kugelausstecher runde Bällchen ausstechen, formen.

Schritt3

Mit etwas Zitronensaft und Abrieb marinieren und kalt stellen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Zitronengras mit dem Messerrücken gut drücken und mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Weißweinkurz erhitzen.

Schritt6

Ca.15 min. „ausziehen“ lassen; das Zitronengras wieder heraus nehmen. Die in kaltem Wasser 2 Blatt eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und zum Weißwein geben, (für einen zarten Schmelz) alles gut auskühlen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Die Mangobällchen auf 4 gekühlte Suppenteller oder Dessertschalen verteilen. Das Zitronengras Gelée mit einem Schneebesen kurz durchrühren und über den Mangos verteilen.

Schritt9

Gern gebe ich darüber eine Kugel Joghurt Eis oder Sorbet und garniere mit einem Blättchen Zitronenmelisse.

Rezeptart: Gelées **Tags:** einfach, erfrischend, fruchtig, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-baellchen-mit-zitronengras-gelee/>