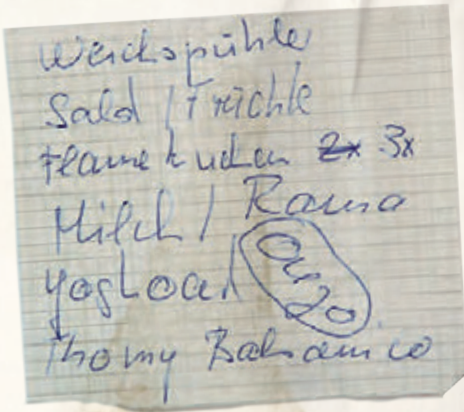
 DREI PERSONEN, UND EINE IST ZU VIEL



# Kaki-Mango-Carpaccio

MIT BLAUBEEREN AUF KALTEM FLAMMKUCHEN



1 dl Weichspüler

100 g Frisée

½ Mango

250 g Blaubeeren

1 Kaki, Persimon

3 TK-Flammkuchen

2 EL Milch

2 EL Rama

4 EL Joghurt, Waldfrucht

1 dl Ouzo

5 EL Thomy Balsamico

2 Schalotten

3 Hv Salatkerne

4 EL natives Olivenöl

Pfeffer

Salz

2 «Swimmingpools»

**FLAMMKUCHEN:** Nach Anleitung auf Verpackung backen und auskühlen lassen (ca. 8–12 Min. bei 250 °C).

Joghurt, Rama, Milch und 200 g Blaubeeren gründlich stabmixen und kalt stellen.

Mango mit Karottenschäler schälen und auch das Fruchtfleisch damit in feine Slices schneiden.

Kaki ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, sowie auch die Schalotten.

**DRESSING:** Aus Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz mischen wir ein simples Dressing.

**COCKTAIL:** Wir mixen 2 «Swimmingpools» (Rezept im Internet suchen) und in einem Glas mischen wir den Ouzo mit dem Weichspüler zusammen. (Das ist das Glas für die Person, die zu viel ist, die du loswerden möchtest.)

**ANRICHTEN:** Die ausgekühlten Flammkuchen werden mit dem knackigen Frisée belegt.

Darauf werden die Früchte und die Schalotten schön drapiert, das Dressing wird verteilt und der Joghurtmix drübergekleckert. Pro Portion ca. 3 TL. Dann sollten wir noch 50 g Beeren haben, die werden nun in die Joghurtkleckse gesetzt.

Die Kerne werden darübergestreut und der Joghurt geht zurück in den Kühlschrank und freut sich, anschließend von nur noch zweien ausgelöffelt zu werden.

→ Rezept auf Seite 110

→ Cocktail, Rezept und Zutatenliste im Internet holen.