



## **Getrockneter-Manogsalat**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

2dl Weisser Rum

4dl Orangensaft

200g getrocknete Mangoschnitze

4EL Cashewnüsse

4 Kugeln Vanilleglace

### **Zubereitung:**

Rum und Orangensaft aufkochen. Mangoschnitze darin bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen. Mangoschnitze ca. 30 Minuten im Orange-Rum-Sirup ziehen lassen.

Cashewnüsse grob hacken. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Mangos sternförmig auf Tellern anrichten. Mit Orange-Rum-Sirup begiessen. Je eine Kugel Glace darauf geben und mit den Nüssen bestreuen.

### **Tipp:**

Mangoschnitze über Nacht im Sirup ziehen lassen. Passt auch gut zu Parfait.