# Bananencreme auf Beerensalat mit Mango-Chilispiegel

**Zutaten (für 4 Personen)**

2 pürierte Bananen
200 g Mascarpone
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer unbehandelten Orange
2 EL Agavendicksaft

je 100 g verschiedene Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren)
100 ml Kirsch- oder Himbeersoße

1 reife Mango, püriert
1 EL Zitronenthymian, gezupft
1 TL Chiliflocken
4 Minzekrönchen

**Zubereitung (circa 20 Minuten)**

Pürierte Bananen und Mascarpone gut verrühren. Vanillemark, Orangenabrieb und Agavendicksaft zufügen und weiter verrühren.

Gesäuberte Beeren in eine Schüssel geben, Kirsch- oder Himbeersoße zufügen, gut vermengen.

Glastassen zu einem Drittel mit den marinierten Beeren füllen, Bananencreme daraufgeben und alles etwas stauchen.

Das Mangopüree mit gezupftem Zitronenthymian und Chiliflocken verrühren, als Spiegel obenauf verteilen. Zum Schluss mit Minzekrönchen garnieren.

**Nährwerte pro Person**

309 kcal - 21 g Fett - 4 g Eiweiß - 29 g Kohlenhydrate - 2,4 BE

**Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.**