Mango-Salsa

Die Mango-Salsa ist eine einfache Beilage und passt hervorragend zu Steaks oder gegrilltem Hühnerfleisch. Das würzig, scharfe Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Mango
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Paprika
1 Stk.	Chilischote
0.5 Bündel	Koriandergrün
1 EL	Olivenöl extra vergine
3 Stk.	Limetten
1 Prise	Zucker
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **Mango-Salsa** die Mango schälen un in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Paprika und Chili halbieren, entkernen und fein würfelig zerschneiden und alles in einer Schüssel vermischen. Die fein gehackten Koriander Blätter hinzugeben. Limetten auspressen und den Saft zusammen mit dem Olivenöl dazu mengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp