DAS Karibik MAGAZIN

www.daskaribikmagazin.de

Das Rezept finden
Sie auch im
Karibik Magazin 2018

Foto & Rezept: Foodboom

Mangosalsa

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Für 4 Portionen:

- 2 reife Mangos
- 1 Chilischote
- 1 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Mangos und Chili waschen und trocken tupfen. Mangos schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Chili halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Hälfte der Mangowürfel pürieren und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Tipp: Wer es herzhafter mag, kann 1 TL Essig und Salz zugeben. Die Mangosalsa passt zu allen Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichten.

Das Karibik Magazin erscheint im Life! Verlag.
Der Hamburger Reisemagazinverlag. www.lifeverlag.de
LIFE! VERLAG