

Mango-Salsa

Zutaten für: 1 Portion

1	Stück	reife Mango
1	Stück	Lauchzwiebel
1	Stück	milde rote Chili (ca. 10cm)
1	Stück	Bio Limette
½	TL	Zucker
2	EL	Olivenöl
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Zubereitung:

Die Lauchzwiebel waschen, die äußerste Schicht abziehen und die Wurzeln abschneiden. Dann in möglichst feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Von der Chili den Stielansatz abschneiden, die Chili halbieren und die weißen Membranen so wie die Kerne entfernen. Anschließend in möglichst feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern herunterschneiden und ebenfalls fein würfeln und zu den anderen Zutaten geben.

Die Limette unter heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einer feinen Reibe in die Schüssel reiben. Anschließend halbieren und den Saft von beiden Hälften in die Schüssel pressen.

Zucker, Meersalz und Olivenöl hinzufügen und gründlich vermischen. Köstlich!