



Mango-Salsa

Für 4 Personen

ZUTATEN

1 Mango (400 g)
1 rote Paprikaschote (klein)
1 grüne Paprikaschote (klein)
1 grüne Chilischote
2 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten (à 100 g)
2 El Limettensaft plus Abrieb
1 El Olivenöl
1 El Koriandergrün (gehackt)
1 Tl Honig
1 Tl Sesam geröstet
Salz
Pfeffer

Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden und würfeln. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und fein würfeln. Eine Chilischote fein hacken. Beide Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln.

Alles in einer Schüssel mit Limettensaft, Limettenabrieb, Honig, Sesam, Olivenöl und Koriandergrün mischen. 15 Min. ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

GUTEN APPETIT und viel Spaß beim Kochen wünscht euch das Henri's.