

Mango Salsa



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit:



Zutaten für die Salsa:

1-2 Jalapeño-Schote
nach Belieben Pfeffer,
schwarz, frisch gemahlen
3 kleine Mango(s)
1 Paprika, rot
1/2 Salatgurke(n)
1 Zwiebel(n), rot
1/2 Bd Koriander
2 Knoblauchzehe(n)
1/4 TL Salz
1/4 TL Chili (gemahlen)
1/4 TL Kreuzkümmel
gemahlen
3 EL Limettensaft
1 EL Apfelessig



Gemüsemesser Klassiker von
Windmühlenmesser



Lurch Wiegemesser



Continenta Schneidebrett aus
Gummibaum Stirnholz mit
Schublade



Continenta Salatschüssel aus
Akazienholz



Continenta Salatbesteck aus
Akazienholz



Dick Kräuter- und
Parmesanmesser 1905

1

Die Jalapeño halbieren, von Samen und Häuten befreien, abspülen, kurz abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

2

Mango, Paprika, Gurke in feine Würfel schneiden. Anschließend den Koriander hacken.

3

Vorbereitete Jalapeño nun mit Mango-, Paprika-, Gurke- sowie Zwiebelwürfel in einer großen Schüssel mischen.

4

Salz und die übrigen Gewürze hinzufügen und vermengen. Alles mit Limettensaft und Apfelessig abschmecken.

5

Abgedeckt im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen.

Als weitere Dips zu Ihren Nachos oder Tacos empfehlen wir Guacamole, Bohnenmus und Sourcream.