

## 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.