



MANGO-SALAT

Zutaten für 3 - 4 Personen:

- 1** reife Mango (ohne Schale und Kern
ca. 350 g)
Einige Salatblätter (z.B. Rucola oder
Eichblatt)

1/2 Bund Schnittlauch

1 EL Pistazien (geschält)

Zubereitung:

1. Die Mango schälen und den flachen Kern herausschneiden
2. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden
3. Salat-Sauce aus Rotkäppchen Fruchtsecco Mango, Olivenöl, Balsamico, Senf und Gewürzen rühren
4. Über die Mango-Würfel verteilen und ca. 15 Minuten kaltstellen
5. Schnittlauch in kleine Stücke schneiden
6. Den Mango-Salat auf Salatblättern anrichten und mit Schnittlauch und Pistazien bestreut servieren

Tipp:

Schmeckt erfrischend an warmen Sommer-Abenden, z.B. zu gegrilltem Geflügel, Fisch und Filet-Steaks.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

