

# MANGO-GRILLSAUCE

---

*Zutaten für ca. 8  
Personen:*

- 1** reife Mango (mittlere Größe, ca. 400 g)
- 100 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
- 6 EL** Oliven- oder Rapsöl
- 3 EL** Balsamico-Essig (hell)
- 1** kleine Zwiebel
- 1 - 2 EL** gehackte Kräuter (Kresse / Petersilie)
- Pfeffer
- Paprika
- Curry
- Salz

*Zubereitung:*

1. Die Mango schälen und den flachen Kern herausschneiden
2. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in einen hohen Rührbecher geben
3. Rotkäppchen Fruchtsecco Mango, Olivenöl, Balsamico, die in Würfel geschnittene Zwiebel, Kräuter und Gewürze zufügen
4. Mit dem Mixstab ca. 2 Minuten pürieren
5. Kurz kaltstellen und zu Grillgerichten servieren



## Tipp:

Die doppelte Menge zubereiten und im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren (ca. 1 Woche haltbar).

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Fruchtsecco Mango](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

