

Mango-Avocado-Salsa

Eine fruchtige Mango-Avocado-Salsa ist der perfekte Begleiter beim Barbecue! Egal ob als Topping auf Fisch, gegrilltem Hähnchen, auf einem Burger, Hot Dog oder Taco, mit dieser Salsa kommt der richtige Pepp auf den Tisch!

3,84 von 6 Bewertungen

Portionen: 8 Portionen

Zutaten

- 1 Mango
- 1 Avocado
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Chili (z.B. Jalapeño)
- 1 Limette
- 20 g Koriander
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker (optional)

Anleitungen

1. Zunächst wird die Mango geschält und das Fruchtfleisch entlang des Kerns runterschnitten. Das Fruchtfleisch der Mango wird dann in etwa 5-10 mm große Würfel geschnitten und in eine Schale gegeben. Die Avocado wird halbiert, entkernt und vorsichtig aus der Schale gelöffelt. Auch die Avocado wird in ähnlich große Würfel geschnitten, wie die Mango und mit in die Schale zur Mango gegeben. Dann wird die Limette halbiert und über der Avocado ausgespresst. Die Säure der Limette sorgt dafür, dass die Avocado nicht braun wird. Die Zwiebel wird halbiert und eine Hälfte der Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten und mit in die Schale gegeben. Eine Salsa sollte auch immer etwas Schärfe haben. Wir verwenden daher eine Jalapeño. Wer möchte kann natürlich auch eine andere Chili verwenden. Die Jalapeño wird entkernt, ebenfalls fein gewürfelt und mit zu den anderen Zutaten gegeben. Der Koriander wird fein gehackt und mit dazu gegeben. Die Salsa wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und falls es erforderlich sein sollte, wird noch mit etwas braunem Zucker gesüßt. Wenn die Mango richtig reif ist, ist eigentlich kein zusätzlicher Zucker

erforderlich, da die Mango süß genug ist.

2. Die Mango-Avocado-Salsa sollte möglichst frisch zubereitet und verwendet werden. Reste können noch am Folgetag verwendet werden, da die Avocado aber recht schnell unansehnlich und braun wird, sollte sie spätestens am Folgetag aufgebraucht werden.

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!