

# Tortilla-Chips mit Mango-Tomaten-Salat, Guacamole

**Für zwei Personen**

**Für die Tortilla-Chips:**

200 g Maismehl                      2 TL edelsüßes Paprikapulver    Salz

**Für den Salat:**

1 reife Mango                      10 Kirschtomaten                      2 Schalotten  
1 kleine grüne Peperoni            1 Bund Basilikum                      1 EL Olivenöl  
Salz                                      Pfeffer

**Für die Guacamole:**

1 reife Avocado                      1 Zitrone                                      Muskatnuss  
Salz                                      Pfeffer

**Für die Sour Cream:**

1 Knoblauchzehe                      2 EL Frischkäse mit Joghurt        2 EL Magerquark  
2 EL Crème-fraîche                    2 EL Saure Sahne                      2 EL heller Balsamico  
1 Bund Schnittlauch                    Salz    Pfeffer

**Für die Tortilla-Chips:**

Das Maismehl und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz mit 165 ml kochendem Wasser vermengen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zunächst mit einer Gabel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Nudelholz zwischen zwei Backpapieren ausrollen. Das obere Backpapier abnehmen und mit einem Messer rautenförmige Chips aus dem Teig schneiden. Die Chips nach und nach in einer heißen Fritteuse ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Schluss mit Salz und Paprikapulver würzen.

**Für den Mango-Tomaten-Salat:**

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Peperoni waschen, trockentupfen und halbieren. Von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Mangowürfel für 3-5 Minuten scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und Tomaten sowie Basilikum, Peperoni hinzugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 3 Minuten dünsten.

**Für die Guacamole:**

Avocado halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Avocado zusammen mit 2 TL Zitronensaft mit einer Gabel zerdrücken. Guacamole mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sour Cream:**

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frischkäse, Quark, Crème fraîche, Saure Sahne und Essig vermengen. Schnittlauch und Knoblauch unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 24. September 2019