

Mango-Avocado-Salat

Für 4 Portionen:

2 Mangos, reif	2 Avocados, reif	2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl	1 Spritzer Limettensaft	2 kleine Chilischoten
1 Prise Zucker	Salz	

Die Mangos schälen und in Stückchen schneiden. Die Avocados schälen, vom Kern befreien und auch in Stückchen schneiden.

Mango und Avocado in eine Schüssel geben, den Avocadokern dazugeben, so wird das Avocadofleisch nicht braun. Olivenöl, weißen Balsamicoessig und Limettensaft dazugeben. Die Chilis entkernen und in kleine Streifen schneiden, zum Salat geben. Mit Salz und Zucker würzen, gut vermengen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

NN am 14. April 2025