

Mango-Salat

Für 4 Personen

2 reife Mangos 1 Limette 2-3 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern trennen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der Limette mit einem Ziselierer fein abziehen. Die Mangoscheiben in eine Schüssel geben und mit Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl und einer Prise Salz würzen.

So zubereitet schmecken die aromatischen Früchte nicht nur als Dessert, sondern auch sehr gut zu Fleisch- oder Fischgerichten.

Rainer Sass am 31. März 2019