

BUNTER MANGO-GURKE SALAT

BUNTER MANGO-GURKE SALAT

Ich finde die Kombination süß und fruchtig mit scharfer Note in Salaten großartig. Das hat schon beim Gurke-Melone Salat ganz wunderbar funktioniert und auch für die gebratenen Garnelen auf Mango-Gurke Salat war es perfekt. Diesmal gab es den Salat als Beilage zum Lammhüftsteak und ein paar kleine Tomaten aus dem Garten haben dem Ganzen nochmal einen zusätzlichen Farbkick verliehen. Frischer Koriander und Chiliöl runden den Salat ab. Schnell gemacht und so lecker, dass es keine Reste gab!



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 2 PERSONEN:

1 Salatgurke

1 Mango

8 kleinere Tomaten

1 kleines Bund Koriander

1 EL Chiliöl, z.B. [dieses hier](#)

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die Gurke der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Mango vom Kern schneiden, aus der Schale lösen und ebenfalls in kleine Stücken schneiden. Die Tomaten vierteln oder, falls sie etwas größer sind, ebenfalls klein würfeln. Den Koriander sehr fein hacken. Alles zusammen in die Salatschüssel geben, mit dem Chiliöl anmachen und mit Salz abschmecken.

Ein bunter Mango-Gurke Salat mit feiner Schärfe!

