



## Mangosalat mit pikanter Limettenvinaigrette

### ZUTATEN

#### Mangosalat:

- 2 Mangos (reif, in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 rote Paprika (in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 Frühlingszwiebelngrün (grob gehackt)
- 1/2 Bund frischer Koriander (grob gehackt)

#### Mango-Salat-Dressing:

- Schale von 1 Limette
- 1/4 Tasse Limettensaft (frisch gepresst (ca. 2 Limetten))
- 2 TL weißer Zucker
- 1/8 TL rote Pfefferflocken oder nach Beieben
- 1/4 TL Salz
- 1 EL Pflanzenöl (oder ein anderes neutral schmeckendes Öl)
- Frisch gemahlener Pfeffer

### ANLEITUNG

Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden, abdecken und kühlen.  
Mango-Salat-Dressing alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mischen und gut verquirlen. Decken Sie es ab und kühlen Sie es, wenn Sie es vorher zubereiten, oder verwenden Sie es sofort, indem Sie es über den Salat träufeln und mischen.