



### Feuriger Mangosalat nach der Art eines Ceviche

Bei unseren Experimenten mit der südamerikanischen Küche sind wir auf eine sehr geschmacksintensive süß-sauer-scharfe Speise gestoßen, die man als Salat, Beilage oder auch feurigen Dessert essen kann. Insbesondere zu kräftig würzigen Fleischgerichten, zu Fisch oder zu in Butter gebratenen Garnelen mit Knoblauch passt dieses einfache Essen immer.

Die nachfolgende Menge an Zutaten reicht für zwei Personen als komplette Beilage, für vier Personen eher als Salat / Dessert.

Zutaten:

- 2 reife Mangos
- 3 saftige Limetten
- 1 große oder zwei kleine roten Zwiebel/n
- eine Handvoll Koriander
- 1 Limo-Chili \*)
- Salz

Zubereitung:

Mangos schälen, vom Kern trennen und in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel/n in hauchdünne Streifen schneiden (die Streifen ggf. ein paar Minuten in Eiswasser legen, dadurch bleiben sie knackig)

Die Limo-Chili entkernen und sehr fein würfeln.

Koriander grob hacken.

Die Zutaten in einer Schüssel vermengen, dabei Salz (ich nehme etwa 1/3 Teelöffel) und den Saft der drei Limetten dazu geben. (Bei den Limetten variieren: wer es saurer mag, nimmt mehr Saft, anderenfalls weniger!)

Das alles ein paar Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen – fertig!

\*) Die südamerikanische Limo-Chili eignet sich hier wegen des besonderen Geschmacks, ist aber auch sehr scharf. Wer es weniger scharf mag, sollte auf schwächere Chilis ausweichen oder gemahlene Chili je nach gewünschter Intensität unterheben.