

Mango-Papaya-Salsa:

$\frac{1}{4}$ weiße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ vollreife Mango	100 g Papaya
$\frac{1}{2}$ rote Chili	3 Zweige Koriander	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 Zitrone, Saft	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
mildes Chilisalz	1 EL Olivenöl	

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in ca. $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Papaya halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen, die Papayahälften schälen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel, Mango und Papaya in eine Schüssel geben. Koriandergrün, Chili, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft und Olivenöl hineinrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen.

Alfons Schuhbeck am 20. Juli 2018