



# Mango-Paprika-Salat mit Fennelnote

🕒 15–20 Min   

## Zubereitung

- 1 Mangos schälen und entkernen.
- 2 Mangos und Paprika in jeweils 5 mm dicke Streifen schneiden und mit Öl, Meersalz, gemahlenem Pfeffer, Korianderblättern und Limettensaft vermischen.
- 3 Fenchel in einer heißen Pfanne erhitzen, bis sich der charismatische Duft entfaltet. Etwas auskühlen lassen und über den Salat streuen.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Reife Mangos
2 Stk.	Rote Paprika
2 EL	Sesamöl
10 Stk.	Frische Korianderblätter
3 EL	Limettensaft
2 TL	♦ Fenchel ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

