

Mango-Paprika-Salat mit Fenchelnote

15–20 Min

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

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.