



Asiatischer Mango-Tomaten-Salat ...frisch ♦ fruchtig ♦ aromatisch

Rezept für 4 Personen

- 2 reife feste Mangos
 - 4 reife Fleischtomaten
 - 1 mittelgroße rote Zwiebel
 - ½ Bund frischer Koriander (ersatzweise glatte Petersilie)
 - 3 EL Apfelessig
 - 2 TL *thailändische Fischsoße
 - 4 TL Rapsöl
 - ½ TL Zucker
 - Pfeffer nach Geschmack
1. Die Mangos schälen und in Streifen schneiden
 2. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen und in grobe Würfel schneiden
 3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Koriander grob hacken
 4. Alle Zutaten vorsichtig vermischen
 5. Für das Dressing den Essig, die Fischsoße, Öl, Zucker und Pfeffer in ein Schraubglas geben und alles kräftig durchschütteln
 6. Das Dressing über den Salat geben, nochmal vorsichtig mischen und vor dem Servieren noch 2 Stunden marinieren lassen

♥ Guten Appetit ♥