



Mango-Chili-Dip

Zutaten für 2 Personen:

- 1 reife Mango (200 g)
- 1 bis 2 TL (Kokosblüten-) Zucker
- eine Prise Rosenpaprika
- 1 EL Limettensaft, frisch gepresst
- Salz
- 1 bis 2 rote Chilischoten

Zubereitung:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern und dann in grobe Stücke schneiden.

Mango, Zucker, eine Prise Rosenpaprika und den Limettensaft in einen Mixer geben und glatt pürieren.

Alles mit Salz abschmecken.

Die Chilischoten waschen, putzen, fein hacken und zu dem Mango-Dip geben.