

Fernöstlicher Mangosalat mit Shrimps

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Exotisch bunt, frisch und lecker

Zutaten

- 300 g Shrimps, küchenfertig
- 2 schöne, vollreife Mangos in Würfeln
- ½ Chili Schote in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Stangen junger Frühlingslauch in dünnen Streifen
- 1 kleine grüne Paprikaschote, geschält, in kleinen Würfeln
- 1 rote Paprikaschote, geschält, in kleinen Würfeln
- Saft und Abrieb einer Limette
- 50 g Erdnusskerne, etwas angeröstet
- Etwas frische Minze und Koriander, gehackt
- Etwas frisch geriebenen Ingwer
- Etwas frische Rauke, geputzt, knackig aufgefrischt
- Etwas Soja Soße
- Etwas Sesamöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Aus dem Limettensaft und dem Abrieb mit der klein gewürfelten Chili Schote, etwas Zucker, Soja Soße, geriebenem Ingwer und Sesamöl einen kräftigen Dressing herstellen.

Schritt3

Die geschälten Paprikaschoten, den Frühlingslauch in angepassten Stücken, die Shrimps, die

Mangowürfel, sowie den fein geschnittenen Koriander und Minze dazu geben. Nachschmecken und etwas durchziehen lassen.

Schritt4

.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Zunächst auf einem dekorativen Vorspeiseteller eine Portion marinierte Rauke placieren und den bunten Salat darüber gleichmäßig verteilen.

Schritt7

Dazu reiche ich ein kross geröstetes Knoblauchbaguette und ev. etwas gesalzene Landbutter

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** bunt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fernoestlicher-mangosalat-mit-shrimps/>