

Mango - Chili - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 6m
- **Zubereitungszeit:** 4m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '4m', 'prep_time' : '6m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Schokoladen, - Mocca, - Vanille - Cremes, Mousse oder Eiscreme

Zutaten

- 1 kleine reife Mango
- 1/ 2 kleine, rote Chilischote, in feinen Würfeln
- 2 EL Limettensaft und etwas Abrieb
- 2 EL Zucker
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chilischote putzen, halbieren, das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die Mango schälen, Kern entfernen, 1 El, in kleine Würfel, für die Einlage schneiden; den Rest grob würfeln.

Schritt3

Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Limettensaft - und Abrieb und dem Zucker abschmecken.

Schritt4

Mit etwas Sahnesteif stabilisieren, eine Spur Salz, Chili - und die kleinen Mango Würfelchen unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-chili-sauce/>