

# Mango-Ingwer-Chilisoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Pikant, zu frischen Blattsalaten, Obst, Geflügel und Fondue

## Zutaten

- 1 frische, vollreife Mango
- 2 El Limettensaft
- Etwas Limettenabrieb
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 2 El Schlagsahne
- 1 Tl Honig
- Gemahlener Chili nach eigenem Geschmack
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die frische Mango schälen und vom Kern befreien, das Fruchtfleisch herunter schneiden. Etwas 60 - 80 g in kleine Würfel für die Einlage schneiden. Den Rest mit dem Limettensaft und dem Abrieb pürieren, danach mit dem Ingwer und dem Honig sowie einer Prise Salz und Crème fraîche verrühren. Alles mit Chili nach eigenem Geschmack und Schärfe würzen.

### Schritt2

Die Mangowürfel unter heben und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

**Rezeptart:** Dressings, Salatsoßen, Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** einfach, frisch, obst, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-ingwer-chilissosse/>