

Papaya-Avocado-Salsa

- **Küche:** Mexikanisch, Spanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Salaten, gebratenem, hellem Fleisch oder auf krossem Ciabatta oder Baguette

Zutaten

- 1 Avocado, geschält, halbiert, gewürfelt
- 1 Papaya, geschält, halbiert, gewürfelt
- 1 El Saft einer unbehandelte Limette und Abrieb
- Saft 1 Orange
- 30 g frischer Ingwer, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1/2 Bund Koriandergrün, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado- und Papaya Würfel mit dem Limonen Abrieb und Saft marinieren, Orangensaft, Chiliwürfelchen, Ingwer, Knoblauch und zuletzt Koriander Blättchen unterheben.

Rezeptart: Dips, Salsa, Soßen **Tags:** baguette, Salsa

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/papaya-avocado-salsa/>