

Salat von frischen Shrimps in Curry mit Mango

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Sommerlich frisch, harmonisch, geschmackvoll

Zutaten

- 400 g Shrimpsfleisch
- 1/2 kleine, vollreife Mango
- 100 g weiße Champignons
- 40 g gute Mayonnaise
- 1/2 Becher geschlagene Sahne
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Chili, frisch gemahlen, Curry, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die Mango schälen, entkernen und in grössere Würfel schneiden; zu den ausgedrückten Shrimps geben.

Schritt3

Mit etwas Zitronensaft, einer Prise Zucker, gemahlenem Chili und Currypulver nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt4

Mit der Mayonnaise zunächst verrühren und die geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Auf einigen knackigen Salatblättern anrichten, mit Röstbrot und gesalzener Landbutter servieren

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-frischen-shrimps-in-curry-mit-mango/>