Rezept

# Lachs-Mango-Salsa

Ein Rezept von Lachs-Mango-Salsa, am 18.05.2025

## Zutaten

- **1** große, reife Mango
- **200 g** Cocktailtomaten
- **4** Frühlingszwiebeln
- **1** getrockneter Peperoncino (ersatzweise Pul biber)
- Salz
- **200 g** Räucherlachs
- **1 Handvoll** Basilikumblätter
- **1** Bio-Zitrone
- **4 EL** Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- **1 EL** flüssiger Honig
- Msp. Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch zuerst vom Stein und dann in kleine Würfel schneiden. Den Lachs ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Peperoncino zerbröseln. Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Peperoncino, Öl und Honig zu den anderen Zutaten geben, alles gut mischen und zuletzt mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Salsa mit frisch gekochten Nudeln (z. B. Spaghetti oder Tagliatelle) mischen.