



Bacon Sandwich mit Tomaten - Mango Salsa

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 1m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '1', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '1m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schneller, fruchtig - herzhafter Single Snack für zwischendurch oder als Abendessen

Zutaten

- 4 - 8 Scheiben Frühstücksspeck nach Größe
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 150 g Mango gewürfelt
- 150 g reife Tomaten, entkernt, gewürfelt
- Etwas fein gewürfelt Chilischote, nach eigenem Geschmack
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 El Limetten - oder Zitronensaft
- 2 El Olivenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Toastbrot in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp legen und mit etwas Knoblauchsatz würzen.

Schritt2

Danach den Frühstücksspeck ohne Fett, bei mittlerer Hitze

Schritt3

2-3 min knusprig braten.

Schritt4

Die Mango - Chili - und Tomatenwürfel mischen, Schnittlauch dazu geben. Wenig salzen, pfeffern und mit dem Limettensaft marinieren.

Schritt5

Jeweils 1 Toastscheibe mit der Salsa belegen, darüber die krossen Speckscheiben geben, zweite Toastscheibe darüber und sofort servieren.

Rezeptart: Salsa, Schnelle Rezepte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bacon-sandwich-mit-tomaten-mango-salsa/>