



Exotische Fruchtsalsa mit Chili, Koriander und Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, herzhaft Salsa zum Eiscreme, als Dessert, für Fondue oder zum Grillen

Zutaten

- 250 g frische Ananas
- 250 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 250 g Mango, geschält, halbiert, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- Saft 1 unbehandelt Limette und etwas Abrieb
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1 El brauner Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Früchte putzen, waschen und auf gleich große Würfel schneiden.

Schritt2

Zuckern und sofort mit Limonen Saft und Abrieb marinieren, den Ingwer, die Chiliwürfelchen und den gemahlene Koriander dazu geben.

Schritt3

Nunmehr etwa die Hälfte der Früchte mit dem Stabmixer pürieren, die restlichen Früchte unterheben; nachschmecken.

Rezeptart: Salsa, Soßen **Tags:** ananas, eiscrème, erdbeeren, grillen, ingwer, limette, mango

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/exotische-fruchtsalsa-mit-chili-koriander-und-ingwer/>