



Mango - Raita

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder Gehacktem

Zutaten

- 1 kleine Mango
- 1 rote Chilischote in kleinen Würfeln
- 1/2 Bund frischer Koriander oder glattblättrige Petersilie, gehackt
- 250 g Bio Joghurt
- 3 El Crème fraîche
- 1 Tl Öl
- 1 Tl gemahlener Kreuzkümmel, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.

Schritt2

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, dann in Würfelchen schneiden. Koriander oder Petersilie hacken.

Schritt3

Den Joghurt und Crème fraîche glatt verrühren, die Mangowürfel, Chilischote und Kräuter unter heben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-raita/>