

Mango Salsa für Tacos



Zutaten:

- 1 Mango, in kleine Stücke gewürfelt
- 1 frische, mittelscharfe Paprika bzw. Jalapeño (mehr, wenn Sie Schärfe mögen), in kleine Würfel geschnitten
- ½ kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 1-2 Esslöffel Koriander, gehackt
- 2-3 Esslöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- 1 Esslöffel Honig (optional)

Zubereitung:

Alles zusammenmischen und über die Tacos geben. Die Soße passt gut zu gegrilltem Huhn, Fisch oder gegrillten Tofu.

Guten Appetit!