

➤ **Abrundung: Mango Chutney**

Zubereitungszeit: ca. ½ Stunde

Zutaten:

2 reife Mangos

50g Cashew-Kerne

1 Chilischote (egal welche Sorte!)

1 Bund frische (zur Not auch getrocknete) Minze, am besten aus eigenem Anbau

Die Mangos schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob in Würfel schneiden. Die Minzblätter von den Stängeln trennen und dazugeben. Die Cashew-Kerne und die Chilischote grob hacken und dazugeben. Alles mit einem Pürierstab fein pürieren, bis es eine sämige Paste ist. Am besten als Dip oder als Salatdressing geeignet.

Ergibt eine herrliche Erfrischung und einen angenehm kühlenden Kontrast zu unserer Hauptspeise! (Chili Con Carne)