

## MANGOSALSA



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **45 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 2 Mangos
- 1 rote Zwiebel
- 70 g Zucker
- 40 g Weißweinessig
- 2 EL Wasser
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Mango- und Zwiebelwürfel zusammen mit dem Wasser, Zucker, Salz, Pfeffer und Essig in einen Topf geben und 10 Minuten einkochen. Dann grob pürieren.

Die Mangosalsa in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

#### Tipp:

Mangosalsa schmeckt am besten mit Kelly's Mexicanos.