

Scharfes Mango-Senfdressing

Zutaten:

- 1/2 Mango
- Limettensaft
- Teufelssenf
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Pflücksalat
- Zwiebeln
- Sprossen
- Garnelen

Zubereitung:

1/2 Mango mit Limettensaft, Teufelssenf, Olivenöl, etwas Wasser, Salz und Pfeffer pürieren.

Garnelen braten. Pflücksalat mit Dressing beträufeln, kleingeschnittene Frühlingszwiebeln und Sprossen drüberstreuen und Garnelen und Mangoscheiben auf und um den Salat legen.

Guten Appetit