

Zutaten

- 1 Mango
- 100g Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
- 100g Bohnensprossen
- 100g Erdnüsse, ohne Salz
- 1 EL Oyster Sauce
- Salz, Prise Zucker
- Koriandergrün, Limonensaft

Vorspeise, Beilage

Mango-Erdnusssalat

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Mango-Erdnusssalat. Jetzt nachkochen und den Geschmack der Asia-Küche erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Erdnüsse in ein wenig Erdnussöl goldbraun rösten, dann abgießen und das Öl später für den Salat verwenden. Die in Streifen geschnittenen Zuckerschoten in kochendem Wasser kurz abkochen, dann in Eiswasser abschrecken und abschütten. Mango schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden, zu den Zuckerschoten und den Erdnüssen geben. Sprossen hinzufügen und mit den Gewürzen, der Austernsauce, Limonensaft, Koriandergrün und dem Öl abschmecken.