Avocado-Mango-Salsa

Zutaten für 4 -6 Personen

½ rote Paprikaschote	waschen entkernen und in feine Würfel schneiden.
1 Mango	schälen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen und ebenfalls würfeln.
1 Frühlingszwiebel	putzen und schräg in feine Ringe schneiden.
10 Stiele Koriander	waschen, trockentupfen, grob gehackt dazu geben - ca 3 Esslöffel.
1 Zehe Knoblauch	fein würfeln - nicht pressen,
1 ½ EL Limettensaft	und
1 EL scharfe Chilisauce	ebenfalls dazu geben. Alle Zutaten sorgfältig mischen und in den Kühlschrank stellen - für maximal 1 Stunde, da sonst die Mango matschig wird. Von
1 Avocado	das Fruchtfleisch lösen, würfeln und vorsichtig unter die restlichen Zutaten mischen. Mit
Salz, Pfeffer, Tabasco, Limettensaft und Zucker	pikant abschmecken und servieren.

Das passt dazu: Gegrillter Fisch (Lachs oder Dorade z. B.), Hähnchenschenkel oder Putensteak.