SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



# Avocado Mango Chutney

**Zubereitungszeit:** 5 min

**Kochzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Personen

## Gewürze & Zutaten:

3 Avocados

1 Saft einer Zitrone

1 Chili

1 Bündel Koriander geschnitten

1 Teelöffel Steak Royal Pfeffermischung

1 Esslöffel Salz

2 Esslöffel Olivenöl

2 Mangos fein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer der Mango zusammen in einem Mixer geben und dickflüssig mixen.

2. Anschließend die fein geschnittenen Mangos unterheben.

3.**Tipp:** Das Chutney passt auch super zu unserem Jamaican Jerk Chicken