

Krabben-Mango-Currysalat

mit „Sri Lanka Curry“



Art: Vorspeise
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4-6 Personen):

- 1 reife Mango
- 100g Krabbenfleisch
- 2 Eier
- 5 gehäufte Esslöffel leichte Mayonnaise
- 1 Teelöffel „[Sri Lanka Curry](#)“
- Zitronensaft
-

Die beiden Eier hart kochen. Währenddessen die Mango schälen, den Kern heraustrennen und in feine Scheiben schneiden. 2/3 davon fächerartig auf einem Teller auslegen, das restliche Drittel fein würfeln und mit dem Krabbenfleisch, den Eiern, der Mayonnaise und dem „**Sri Lanka Curry**“ verrühren, mit etwas Zitronensaft abschmecken und auf dem Mangofächer anrichten.

Tutti i Sensi


MASALA
DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

www.masala-gewuerze.de

Rezept von Irma Schröder

Dauer Zubereitung: 15 min

Rezept vom 03.04.2016