

# FrISChe schmecken

bei Globus



Chicorée-Mango-Salat  
**Salat**



# Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Chicorée
- ½ reife Mango
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL abgeriebene Bio-Limettenschale
- 2 EL Limettensaft
- Globus Salz
- 4 EL Globus Olivenöl
- 3 Stiele Minze



4 Personen



ca. 30 Minuten



**Wir empfehlen:**  
Riesling Steillage  
Mosel, feinherb

Weinlehaber  
Club

# Zubereitung:

Puderzucker, Limettenschale, Limettensaft, Salz und 1 EL Wasser verrühren, Öl unterrühren. Mangofruchtfleisch klein würfeln und unter das Dressing mischen. Strunk vom Chicorée herausschneiden, Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden Mangomischung über die Blätter verteilen und mit Minzblättchen garnieren.