



Avocado Mango Chutney

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

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

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](#)