

# Mango-Salat Süß-Sauer

---

## Zutaten

- 2 kleine rote Zwiebeln
- 4 Frühlingszwiebeln
- 150g Möhren
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 3 Stangen Sellerie
- 1 grüne feste Mango
- 250g frische Ananas
- 5 EL Limettensaft
- 2 ½ EL vegane Fischsoße
- 2 ½ EL Palmzucker
- 4 Stiele Minze
- 1 große rote Chilischote

## Zubereitung

- Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden
- Das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheiben, das Grüne in feine Streifen schneiden
- Möhren, Paprika, Sellerie, Mango und Ananas schälen und in dünne Streifen schneiden
- Limettensaft mit Fischsoße und Palmzucker verrühren, bis sich dieser aufgelöst hat
- Kleingeschnittenes Obst und Gemüse gut mit Dressing mischen und durchziehen lassen
- Chilischote entkernen und in dünne Ringe schneiden
- Chiliringe und Minze auf Salat streuen