

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Gegrillte Mangos

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Lauchzwiebeln	2
Honig	3 TL
Zitronensaft	3 EL
Salz	
Pfeffer	
Sonnenblumenöl	5 EL
Mangos	4

putzen, waschen und fein hacken.

und  
verrühren.

unterschlagen und Lauchzwiebeln unterheben. Von den  
seitlich vom Kern zwei dicke Scheiben abschneiden.  
Fruchtfleisch kreuzförmig einschneiden, dabei nicht durch die  
Schale schneiden. Schnittflächen dünn mit der Lauchzwiebel-  
Vinaigrette bestreichen. Mangos mit der Schnittfläche nach  
oben ca. 3 Minuten grillen, wenden und weitere 2 Minuten  
grillen.

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Rosé / Trocken](#)

