

Eine Mango aufschneiden in zwei Variationen. Ich habe sie hier mal kombiniert, sucht euch euren Favoriten einfach selber aus.

Ein größeres Messer, ein kleineres Messer, ein Sparschäfer und los geht's.

Mit dem großen Messer von der Mango ein Stück an der einen Seite entlang des Kernes abschneiden und das vorerst beiseite legen.

Den verbleibenden Rest der Mango mit dem Sparschäler schälen. Die Enden vorher abschneiden.

Jetzt das zweite Stück an der anderen Seite des Kernes abschneiden.

Das restliche Fruchtfleisch am Kernstück abschneiden.

Das geschälte, zweite Stück dann in Würfel oder Streifen schneiden.

Das ungeschälte Stück mit einem kleinen Messer längs und quer einschneiden ohne dabei in die Schale zu schneiden. Danach das Stück über die Schale stülpen, so bekommt man auch sehr schöne Würfel.

