



### BACKOFENKARTOFFELN MIT FRUCHTIGER MANGO-SALSA

4 Portionen • 8 Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, 2 TL Honig und 1 EL gehacktem frischem Rosmarin mischen. Salzen und pfeffern. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Min. knusprig braun backen.

Für die Salsa • 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken und mit 1 EL geriebenem Ingwer in Olivenöl anbraten. 2 reife Mangos in Stücke schneiden und mit 100 ml Orangensaft, 1 EL Zucker, 1 TL Salz und 1/2 fein gehackten Chilischote in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze ziehen lassen.

So schmeckt der Sommer.  
Fruchtig, frisch – wie  
die Sonne im Glas.

### CHANTRÉ SUMMER SPLASH

3 Kumquats, 1 Limette, geachtelt, 1 TL braunen Rohrzucker, 1 cl Mandarinen- und 1 cl Pfirsichsirup ins Glas geben. Mit einem Stößel zerstoßen. Crushed Ice hinzugeben. Mit 6 cl CHANTRÉ und mit Maracujasaft auffüllen.

