

Rezept

# Avocado-Tomaten-Salsa

Ein Rezept von Avocado-Tomaten-Salsa, am 17.04.2024

## Zutaten

- |                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b> Bio-Limette                 | <b>1</b> kleine rote Zwiebel |
| <b>1 Zehe</b> Knoblauch              | <b>2</b> reife Avocados      |
| <b>1/3 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel | Salz                         |
| Pfeffer                              | <b>2-3 Msp.</b> Chilipulver  |
| <b>2</b> Tomaten                     |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Avocados halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in kleine Würfel schneiden und mit Limettensaft und -schale, Zwiebel, Knoblauch und Kreuzkümmel mischen. Die Avocadosalsa mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
2. Tomaten waschen und halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und unter die Avocadosalsa mischen. Die Salsa 5-10 Min. ziehen lassen.