

Rezept

# Mexikanische Tomatensalsa

Ein Rezept von Mexikanische Tomatensalsa, am 20.04.2024

## Zutaten

- |        |                       |      |                   |
|--------|-----------------------|------|-------------------|
| 1      | 1/2 kg Fleischtomaten | 2    | rote Zwiebeln     |
| 2      | Knoblauchzehen        | 2    | Chilischoten      |
|        | Salz                  |      | schwarzer Pfeffer |
|        | Saft von 1 Limette    | 5 EL | Olivenöl          |
| 1 Bund | Koriandergrün         |      |                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten über Kreuz einritzen, für einige Sekunden in kochendes Wasser legen. Herausheben und häuten, dann klein würfeln. Stielansätze und Kerne dabei entfernen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Chilis entkernen, alles sehr fein hacken und mit den Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Öl verrühren. 1/2 Bund Koriandergrün hacken und einrühren, die Salsa zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen.
3. Zum Servieren das restliche Koriandergrün grob hacken und darüber streuen.
4. Passt zu Nachos, Brot-Chips, rohem Gemüse, Nudeln.