

Rezept

Tomaten-Salsa mit Limettensaft

Ein Rezept von Tomaten-Salsa mit Limettensaft, am 02.05.2024

Zutaten

600 g reife Strauchtomaten **1** kleine rote Zwiebel

1 kleine frische, rote Chilischote 2 EL Olivenöl

1 EL frisch gepresster Limettensaft Salz

Pfeffer 1 Prise Zucker

½ Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

- 1. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken.
- 2. Tomaten, Zwiebeln und Chilischote mit Öl, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Koriandergrün waschen und trockenschütteln, Blätter abzupfen, grob hacken und unterrühren. Mit gebratenen Hähnchenkeulen oder Chicken-Wings servieren, oder zu Crackern, Grissini oder Tortilla-Chips reichen.