

Rezept

Tomaten-Salsa mit Limettensaft

Ein Rezept von Tomaten-Salsa mit Limettensaft, am 20.04.2024

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.