

Rezept

Tomatensalat mit Chili und Koriander

Ein Rezept von Tomatensalat mit Chili und Koriander, am 23.04.2024

Zutaten

600 g Tomaten	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
½ Bund Koriandergrün	2 EL Limettensaft
Salz	1 TL Honig
4 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Chilischote waschen und putzen. Alle drei Zutaten sehr fein hacken. Den Koriander kalt abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, ein paar zur Deko beiseite legen, den Rest sehr fein hacken.
2. Den Limettensaft mit Salz und Honig verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Tomaten und Zwiebelmischung mit gehacktem Koriander und Salatsauce mischen und abschmecken. Mit Korianderblättchen garnieren.