Rezept

Ananas-Salsa

Ein Rezept von Ananas-Salsa, am 12.10.2024

Zutaten

- 1/2 reife Ananas
- **1 Bund** zarte Frühlingszwiebeln
- 1/2 kleine Limette
- schwarzer Pfeffer
- 1/4 TL Paprikapulver, edelsüß
- **3** Knoblauchzehen
- **3** rote Chilischoten
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, vierteln und den harten Mittelstrunk entfernen. Von einem Viertel einige dünne Scheiben zum Anrichten abschneiden, den Rest grob zerteilen und im Mixer oder mit einem Pürierstab nicht zu fein zerkleinern.

2. Den Knoblauch schälen und zum Ananasfleisch drücken. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, längs halbieren und quer in ganz feine Ringe schneiden. Die Chilischoten waschen und von den Stielansätzen befreien, nach Belieben zusätzlich entkernen. Die Schoten dann fein hacken. Beides zur Ananas geben.

3. Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides ebenfalls zur Ananas geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und dem Paprikapulver würzen und gut vermengen. Zugedeckt mindestens 2 Std. durchziehen lassen, zum Servieren mit der beiseite gelegten Ananas anrichten.

4. Passt zu Fisch, Fleisch und Nachos.