

Rezept

# Cachumbar-Salat

Ein Rezept von Cachumbar-Salat, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Fleischtomaten	<b>1</b> Salatgurke
<b>2</b> milde weiße Zwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2</b> frische grüne Chilischoten	<b>1 TL</b> brauner Rohrzucker
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> grob geschnittenes Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln vierteln und in große Stücke teilen, Knoblauch fein hacken. Die Chilis waschen, putzen und längs halbieren. Die Kerne auskratzen und die Schoten in feine Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.
2. Den Salat mit Zucker bestreuen, salzen und pfeffern. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Koriandergrün zugeben und alles locker mischen. Bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen.