Rezept

Koriander-Salsa

Ein Rezept von Koriander-Salsa, am 05.06.2025

Zutaten

- **2** Gurken
- **2** Frühlingszwiebeln
- **1 Bund** Koriandergrün
- **1-2 EL** Chiliöl
- Salz
- **2** Bio-Limetten
- **2 El** Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Die Hälften klein würfeln oder grob raspeln, salzen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs halbieren. Die Hälften zuerst in Streifen und diese quer fein schneiden. Limetten mit einem scharfen Messer schälen. Das Fruchtfleisch zuerst in dünne Scheiben schneiden, dann würfeln. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

3. Gurken in einem Küchentuch auspressen, dann mit den vorbereiteten Zutaten und beiden Ölsorten mischen. Salsa in ein sauberes Glas füllen. Das Glas verschließen und in den Kühlschrank stellen.