

Rezept

Paprika-Chili-Salsa mit Koriander und Petersilie

Ein Rezept von Paprika-Chili-Salsa mit Koriander und Petersilie, am 27.04.2024

Zutaten

2 grüne Paprikaschoten (ca. 350 g)	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Koriandergrün	1/4 Bund Petersilie
2 grüne Chilischoten	1 Scheibe Toastbrot
2-3 EL Weißweinessig	2 EL gemahlene Mandeln
80 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 Tomaten	1 rote Zwiebel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschoten mit dem Sparschäler dünn häuten, halbieren, putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, einige Korianderblättchen abzupfen und beiseitelegen, die übrigen Kräuter mit den Stängeln grob zerschneiden. Chilischoten längs halbieren und die Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken.
2. Toastbrot zerzupfen, mit 2 EL Essig beträufeln und kurz ziehen lassen. Dann mit Paprika, Kräutern, Chilis, Knoblauch und Mandeln im Blitzhacker fein pürieren (oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein pürieren), dabei nach und nach das Öl dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und eventuell Essig würzen. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Beiseitegelegte Korianderblättchen grob zerschneiden und mit den Zwiebel- und Tomatenwürfeln unter die Sauce mischen. Die Salsa schmeckt zu kleinen Pellkartoffeln oder Tortilla oder als Topping bzw. Würzpaste in Tomaten- oder Paprikacremesuppe.