

Rezept

Paprikasalsa mit Tomaten und Gin

Ein Rezept von Paprikasalsa mit Tomaten und Gin, am 28.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Tomate (100 g) | 1 kleine rote Paprika (200 g) |
| 1 St. Staudensellerie (40 g) | 3 EL Tomatenketchup |
| 120 g passierte Tomaten (aus der Dose) | einige Spritzer Worcestersauce |
| einige Spritzer Zitronensaft | einige Spritzer Gin |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| Cayennepfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Tomate waschen, grünen Strunk entfernen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen, weiße Samenwände entfernen und die Hälften ebenfalls klein schneiden. Den Staudensellerie waschen und in feine Würfel schneiden.
2. Tomatenketchup und passierte Tomaten miteinander verrühren, Tomaten, Paprika und Staudensellerie unterheben und mit Worcestersauce, Zitronensaft, Gin, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.