

Rezept

Pfirsich-Gurken-Salsa

Ein Rezept von Pfirsich-Gurken-Salsa, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 2 Pfirsiche | ½ Salatgurke |
| 1 Frühlingszwiebel | ½ rote Chilischote |
| Saft und Schale von ½ Bio-Limette | Salz |
| 1 TL flüssiger Honig | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen. Gurke ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel und Chili putzen, waschen und fein würfeln.

2. Limettensaft, -schale, Salz, Honig, Zwiebel und Chili verrühren und mit den Pfirsich- und Gurkenwürfeln vermengen. Das Ganze kurz ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.