

Rezept

Rohe Tomaten-Salsa

Ein Rezept von Rohe Tomaten-Salsa, am 04.06.2023

Zutaten

500 g Fleischtomaten	1 Bund Koriandergrün (ersatzweise glatte Petersilie)
1 milde weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 frische grüne Chilischoten	Salz
Pfeffer	1-2 TL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und ohne Stielansätze klein würfeln. Das Koriandergrün verlesen, waschen und trockenschütteln, die Blättchen sehr fein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilis waschen, längs aufschlitzen, entkernen und klein würfeln.
2. Zwiebel, Knoblauch und Chilis im Mörser oder mit dem Blitzhacker fein zerkleinern. Das Püree mit den Tomaten und dem Koriandergrün mischen, dabei alles noch ein wenig zerdrücken, damit sich das Aroma entwickelt. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Gleich servieren oder im Kühlschrank etwas ziehen lassen.