

Rezept

## Salsa Cruda

Ein Rezept von Salsa Cruda, am 09.05.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Tomaten	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2</b> grüne Chilischoten	<b>10 Stängel</b> Koriandergrün
Salz	Pfeffer
<b>¼ TL</b> Traubenzucker	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal, 1 g EW, 5 g KH

### Zubereitung

1. Tomaten über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen, nach 30 Sek. herausheben und kalt abspülen. Die Tomaten häuten und vierteln, dabei von Stielansätzen und Kernen befreien. Die Viertel in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, Stielansätze, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen und fein hacken.
3. Das Koriandergrün kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken.
4. Die Tomaten mit den übrigen Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und nach Möglichkeit mindestens 2 Std. durchziehen lassen.