

Rezept

Salsa Mexicana

Ein Rezept von Salsa Mexicana, am 30.05.2023

Zutaten

1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten	2 Tomaten
2 EL Limettensaft	1 EL Weißweinessig
1 - 2 TL Agavendicksaft (ersatzweise brauner Zucker)	2 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark	Salz
Pfeffer	5 Stängel Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomatenhälften sehr fein würfeln.
2. Den Limettensaft mit dem Essig, 1 TL Agavendicksaft, dem Olivenöl und nach Belieben dem Tomatenmark in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Tomaten unterrühren. Die Salsa mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und 10 Min. ziehen lassen.
3. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Koriander unter die Salsa rühren und diese nochmals mit Salz und Agavendicksaft abschmecken.