

Rezept

Salsa Pico de Gallo

Ein Rezept von Salsa Pico de Gallo, am 19.04.2024

Zutaten

4 reife Tomaten	1 kleine weiße Zwiebel
1 grüne Jalapeño-Chilischote	8 Stängel Koriandergrün
1 ½ EL Limettensaft	Salz
Pfeffer	1 EL eingelegte Jalapeño-Chilischoten (in Scheiben, aus dem Glas, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 25 kcal, 1 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Tomaten waschen und halbieren, Stielansätze entfernen und Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Fruchtfleisch sehr klein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Chilischote halbieren, von Kernen und Trennwänden befreien, waschen und fein hacken. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Alle vorbereiteten Zutaten vermischen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen, ca. 3 Std. zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren überschüssige Flüssigkeit abgießen und nach Belieben mit den Jalapeño-Scheiben garnieren. Die Salsa schmeckt zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, z. B. Carne Asada oder Carnitas.