

## Rezept

# Tomaten-Ananas-Salsa

Ein Rezept von Tomaten-Ananas-Salsa, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 - 2</b> rote Chilischoten	<b>½ Bund</b> Koriander
<b>1 EL</b> neutrales Öl	<b>1 EL</b> Limettensaft
<b>1 - 2 TL</b> Agavendicksaft (ersatzweise Honig)	Salz
<b>200 g</b> Ananasfruchtfleisch	<b>2</b> Tomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Koriander in einer Schüssel mit Öl, Limettensaft und 1 TL Agavendicksaft verrühren. Mit Salz würzen und 10 Min. ziehen lassen.
3. Das Ananasfruchtfleisch klein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen, dabei den Stielansatz entfernen. Tomatenhälften klein würfeln, mit der Ananas zur Marinade geben, gut durchrühren und alles 10 Min. ziehen lassen. Salsa mit Agavendicksaft und Salz abschmecken. Sie schmeckt gut zu Steaks, Gebrilltem, auf Sandwiches und Wraps, aber auch als Salat (dann für 4 Personen die doppelte Menge zubereiten).