Rezept

Tomaten-Basilikum-Salsa

Ein Rezept von Tomaten-Basilikum-Salsa, am 25.04.2024

Zutaten

- **4** reife Tomaten (ca. 00 g)
- **1** Knoblauchzehe
- **4 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **2** Frühlingszwiebeln
- **½ Bund** Basilikum
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Das brauchst Du: Alle Zutaten und benötigten Küchenutensilien zurechtlegen und dann kann"s losgehen.

2. Die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und für 1 Min. in kochendes Wasser legen. Nicht länger, damit die Tomaten nicht zu weich werden!

3. Tomaten mit einem Löffel herausheben und kurz unter den kalten Wasserstrahl halten. Danach lässt sich die Haut problemlos mit einem kleinen Messer abziehen.

4. Die Tomaten quer halbieren und die Kerne herausdrücken. Das Fruchtfleisch fein würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden.

5. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und einen Teil des Grüns wegschneiden, den Rest waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb. Knoblauch fein würfeln.

6. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter zerzupfen. Tomatenwürfelchen mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl mischen. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.