

Rezept

Tomaten-Kiwi-Salsa

Ein Rezept von Tomaten-Kiwi-Salsa, am 25.04.2024

Zutaten

4 Kiwis	6 Tomaten
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig
1 EL Limettensaft	2 TL Zucker
2 Stängel Koriandergrün	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kiwis schälen und klein würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen, die Tomaten klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Kiwi, Tomatenwürfel, Schalotten und Knoblauch vermengen. Mit Olivenöl, Essig, Limettensaft und Zucker verrühren und 10 Min. durchziehen lassen.
3. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, klein schneiden und unter die Tomatenmischung rühren. Paprika und Kreuzkümmel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer leicht scharf abschmecken.