

Rezept

Tomaten-Kiwi-Salsa

Ein Rezept von Tomaten-Kiwi-Salsa, am 15.08.2025

Zutaten

4 Kiwis 6 Tomaten

2 Schalotten6 EL Olivenöl1 EL Weißweinessig

1EL Limettensaft 2TL Zucker

2 Stängel Koriandergrün 1 EL edelsüßes Paprikapulver

1TL 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.