Rezept

Tomatensalsa

Ein Rezept von Tomatensalsa, am 10.06.2025

Zutaten

2	Tomaten
1	kleine rote Zwiebel
1 Msp.	gemahlener Kreuzkümmel (nach Belieben)
	Salz
1	rote Chilischote
4 Stängel	glatte Petersilie
2 EL	kalt gepresstes Olivenöl
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien, fein hacken. Chilischote waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Alles mit den übrigen Zutaten verrühren und die Salsa abschmecken.