Mex. Tomaten-Salsa

Diese Sauce stammt ursprünglich von „rösle.de“ und wurde von mir etwas angepasst. Daher auch der Zusatz DD.

Zutaten:

200 g vollreife Tomaten
1 rote Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Lauchzwiebel
1 grüne Chilischote
4 Stänge Koriander
1 El Limettensaft
Salz weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel (nach Belieben)
Sojasauce (nach Belieben)

DD Variante:

```
Wer es schärfer mag kann die Chili-Kene mit hinzu fügen
```

Zubereitung:
Die Tomaten putzen, halbieren, entkernen und hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Lauchzwiebel putzen und waschen. Die weißen Teile der Lauchzwiebeln, die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Den grünen Teil der Lauchzwiebel in schmale Ringe schneiden. Die Chili putzen, waschen und nach Belieben (für weniger Schärfe) die Kerne entfernen, anschließend sehr fein würfeln. Den Koriander waschen, trocken tupfen und die Blättchen grob hacken.

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebel, Chili und Koriander in einer Schüssel mischen und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Öl unterrühren, alls gut durchmischen. Die Salsa bis zum Servieren kalt stellen. Nach Belieben mit Korianderblättchen garnieren und mit Kreuzkümmel und Sojasauce abschmecken.

Anmerkung: hält sich längere Zeit im Kühlschrank.
Ideal für Burger, Steaks und Geflügel, gebratene Garnelen und Fisch, Steaks und Omeletts sowie laufwarme grüne Bohnen und Spaghetti.

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:mex._tomatensalsa

Last update: **25.03.2022 18:16**