Paprika-Salsa

Salsa ist das spanische Wort für Sauce. Im deutschen Sprachraum wird der Begriff Salsa meist für typische Zubereitungsformen der mexikanischen Küche, die mit Chili gewürzt sind, verwendet. Die Salsa wird meist aus Tomaten (rot) oder Tomatillos (grün) und Chilis, Zwiebeln, Knoblauchzehen sowie – je nach Rezept – weiteren Zutaten hergestellt. Obwohl sie oft kalt als Dip (z. B. zu Tortillas und Tacos) verwendet wird, wird sie bei der Herstellung meist gekocht. Eine Ausnahme ist Pico de gallo, eine traditionelle Salsa, deren Zutaten ausschließlich roh vermischt serviert werden. Hier eine meine kalte Variante.

Zutaten:
400 gr. Paprika
2 St. Tomaten
60 gr. Zwiebelwürfel
Saft von 1/2 Limette
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen fein gehackt
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Chiliflocken

Zubereitung:
Die Tomaten waschen, vom Sielansatz und den Samen befreien und in kleine Würfel (Concasse) schneiden. Die Paprika fein hacken und mit den Tomaten und Zwiebeln mischen, dann die Kräuter und die übrigen Zutaten unterheben. Mit Salz, Kreutzkümmel und Chiliflocken abschmecken. ggf. eine Prise Zucker zugeben.
Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tip:
Schnell und Einfach im TW Turbochef hergestellt.

—

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:paprika-salsa?rev=1495454351

Last update: **25.03.2022 18:16**