Kalte Tomatensauce
Salsa mexicana

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
750 g Fleischtomaten
2 Zwiebel(n)
2 Chili jalapeño
1 Limette(n) ausgepresst
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Bund Koriander

Vorbereitung
Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, klein würfeln und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und unter die Tomaten mischen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen, waschen und ganz klein schneiden. Nicht vergessen: Hände waschen! Den Koriander grob hacken.

Zubereitung
Die Chili mit dem Limettensaft zu den übrigen Zutaten geben, durchmischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Koriander unter die Sauce mischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Küchentipp für Tomaten
Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2024 coquina.de