Tomaten Salsa
Salsa de tomates

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Chili jalapeño (grün, mild)
2 Chili Serrano (rot, scharf)
2 Chili Wax (gelb)
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n)
2 Tomate(n)
1 Bund Koriander
2 EL Tomatenmark
¼ TL Salz
200 ml Wasser

Vorbereitung

Die Peperoni entstielen, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten und Koriander fein hacken.

Zubereitung

Das Salz, das Tomatenmark und Wasser zugeben. Das ganze gute durchmischen. Die Salsa hält sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Falls man einen Rührstab benutzt, sollte man darauf achten, dass man die Zutaten nicht zu sehr verkleinert, da die Salsa aus kleinen Stücken bestehen soll und nicht aus Matsch - nicht zu viel Wasser zugeben - die Peperoni halten sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Darauf achten, dass die Peperoni verschieden scharf sind. Gute Salsa sollte schon etwas schärfer sein.

© 2024 coquina.de