Tomaten Salsa
Salsa de tomates

Salsa de tomates ist eine klassische Tomatensauce, die in vielen lateinamerikanischen und spanischen Gerichten verwendet wird. Sie besteht hauptsächlich aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen. Die Zutaten werden oft püriert und dann gekocht, um eine dicke und aromatische Sauce zu erhalten. Diese Sauce kann als Basis für viele Gerichte wie Pasta, Fleisch oder als Dip für Brot verwendet werden.

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.

© 2026 coquina.de