Grüne Tomatensauce
Tomatillo salsa

Tomatillo Salsa, auch bekannt als Salsa Verde, ist eine typisch mexikanische grüne Sauce, die aus Tomatillos, Zwiebeln, Chilis, Limettensaft und Koriander hergestellt wird. Tomatillos sind kleine grüne Früchte, die mit einer papierartigen Hülle bedeckt sind und einen leicht säuerlichen Geschmack haben. Die Zutaten werden oft geröstet oder gekocht und dann püriert, um eine dicke und aromatische Sauce zu erhalten.
Salsa Verde wird häufig als Dip für Tortilla-Chips oder als Beilage zu verschiedenen mexikanischen Gerichten wie Tacos, Enchiladas und Fleischgerichten verwendet.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Tomatillos
1 Chili jalapeño
1 Chili Serrano
125 ml Hühnerbrühe
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Bund Koriander
1 Limette(n) ausgepresst
1 Prise Salz

Für die Garnitur

1 Limette(n)
1 EL Korianderblätter

Vorbereitung

Die Tomatillos aus der Dose in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die Chili jalapeño entkernen (Hände waschen nicht vergessen!). Zusammen mit den Tomaten und der Hühnerbrühe in einen Topf geben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Limetten in Scheiben schneiden, den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter für die Garnitur abzupfen, den Rest hacken.

Zubereitung

Die Sauce etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Anschließend im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Koriander waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Limettensaft mit dem Koriander unter die Sauce rühren und mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit Limettenscheiben und Koriander garnieren.
Variante: Das Fruchtfleisch einer reifen Avocado in einer Schüssel grob zerdrücken und mit dem Saft einer Limette mischen. Eine feingehackte Zwiebel dazugeben und dann alles unter die Tomatillo-Sauce rühren. Durch die Avocado wird die Sauce etwas gehaltvoller.

© 2026 coquina.de