

Tomaten-Salsa

Zutaten für 4 Portionen:

6 Tomaten
2 E-Schalotten
1/2 Limette, auch Abrieb
2 Chili, grün
2 Chili, rot
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, entkernen (wichtig, ansonsten wird die Salsa zu flüssig!), und in kleine Stücke schneiden. E-Schalotten ebenfalls klein schneiden. Limetten pressen und die Chilischoten fein hacken. Wenn Sie es gerne scharf mögen, lassen Sie die Kerne drin.

Chilis, Knoblauch und E-Schalotten in Olivenöl anbraten, danach mit den gewürfelten Tomaten „ablöschen“.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und -abrieb abschmecken. Die Salsa dann eine Weile kühl stellen und ziehen lassen.