

Tomaten - Chili - Salsa



- **Küche:** Mexikanisch, Spanisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine wunderbar erfrischende, kalte mexikanische Salsa mit frischen Zutaten und „Karibik - Flair“. Allemal besser als im Supermarkt fertig gekaufte Grillsoßen.

Ausgesprochen vielseitig, z. B. zum Dippen von Gemüsesticks und Nachos. In der Grillsaison zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem wie: Steaks, Burger, Rippchen oder auch zu Fisch, Geflügel und zum Grillgemüse. Diese soße ist auch ausgezeichnet zum Zubereiten von Gerichten wie Chili - Con - Carne oder diversen Reisgerichten.

Versuchen sie einmal knusprige Kartoffelpuffer oder Baked Potatos mit unserer Tomaten - Chili - Salsa zu reichen. Wie scharf Ihre Salsa wird, hängt davon ab, welche und wie viel Chiles Sie verwenden.

Zutaten

- 4 große, vollreife Fleischtomaten, gebrüht. Abgezogen, entkernt in Würfel geschnitten
- 1 große Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack, fein gehackt
- 1 Jalapeño oder andere grüne Chili ohne Samen, fein gehackt
- 1/2 Bund frischer Koriander, gehackt
- 2 Thymianzweige, gezupft, gehackt
- 1 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 2 EL frisch gepresster Limetten - oder Zitronensaft
- Etwas Pflanzenöl
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten- und Knoblauchwürfel im Öl hell anschwitzen.

Paprika, Jalapeño oder Chiliwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

10 min. bei kleiner Hitze dünsten. Dann den Limettensaft, Pflanzenöl und die Kräuter unterheben, danach nachschmecken.

Rezeptart: Partyrezepte, Salsa, Schnelle Rezepte, Soßen, Vegan, Vegetarisch **Zutaten:**Knoblauch, Öl, Rosmarin, Salz, Thymian, Tomaten, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-chili-salsa/>