Mexikanische Salsasauce

Die Chilischoten geben der Mexikanische Salsasauce die richtige Schärfe. Ein würziges, feuriges Rezept für die nächste Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

500 g	Fleischtomaten
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zwiebel rot
2 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Limette
5 EL	Olivenöl extra vergine
1 Bund	Koriandergrün

Zubereitung

1. Für die **Mexikanische Salsasauce** die Fleischtomaten kreuzweise einritzen. Wasser aufkochen und einige Sekunden in das kochendes Wasser legen. Heraus nehmen, häuten, Stielansätze entfernen und klein würfelig schneiden.

2. Den Knoblauch und die roten Zwiebeln schälen, das Kerngehäuse der Chilischote entfernen, und alles sehr fein zerhacken. it den Tomaten vermischen.

3. Limette auspressen, Limettensaft mit Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und zur Salsa geben. Die Hälfte vom Koriandergrün hacken und hinzugeben. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühl stellen.

4. Vor dem Servieren das restliche Koriandergrün grob hacken und über die fertig Salsa streuen.

Tipp

Die Mexikanische Salsasauce passt zu Chips, Nachos aber auch zu Pasta.