Pfirsich Salsa

Das Rezept für die exotische Pfirsich Salsa passt hervorragend zu gegrilltem Huhn oder Gemüse. Das einfache Gericht ist in wenigen Schritten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 Stk.	Pfirsiche
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Stk.	Rote Zwiebeln
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Chilischote
2 Stk.	Limetten (den Saft davon)
	Salz
1 Handvoll	Koriandergrün

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel, rote Zwiebel zerhacken, die Paprika und Chilischote in kleine Stücke schneiden.

2. Alles in eine Schüssel geben, vermengen mit Salz würzen und die **Pfirsich Salsa** mit dem frisch gepressten Limettensaft marinieren. Abschließend je nach Belieben mit gehacktem Koriandergrün garnieren.

Tipp