Tomaten-Salsa

Hier ein Tomaten-Salsa Rezept mit Schritt-für-Schritt-Anleitung, um diese köstliche Delikatesse selbst zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

400 g	Tomaten (reife, aromatische)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Pfefferoni
1 Stk.	Limette
1 Handvoll	Korianderblätter
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tomaten-Salsa** beginnen wir damit, die frischen Tomaten zu waschen und in kleine, zarte Würfel zu schneiden. Lege die Würfel in eine kleine Schüssel.

2. Als Nächstes widmen wir uns den Zwiebeln. Schneide sie in feine, kleine Würfel und gib sie zu den Tomaten verschmelzen.

3. Nun holen wir das Beste aus dem Knoblauch heraus. Schäle die Knoblauchzehen und presse sie mit einer Knoblauchpresse aus. Dieser Schritt verleiht deiner Salsa eine unwiderstehliche Knoblauchnote.

4. Die frische Säure einer Limette ist der nächste Schritt auf unserem Weg zur perfekten Salsa. Presse den Saft dieser saftigen Limette aus und füge ihn zusammen mit dem Knoblauch zu der Mischung aus Tomaten und Zwiebeln hinzu.

5. Den finalen Touch verleihen wir unserer Salsa mit frischen Koriander-Blättern. Diese grüne Pracht wird gewaschen, in feine Streifen geschnitten und sanft in die Mischung eingearbeitet. Ein Hauch von Koriander belebt die Sinne und rundet die Geschmacksexplosion ab. Abschließend schmecken wir die Salsa mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp

Ob als Begleitung zu Tortilla-Chips, gegrilltem Fleisch oder als belebender Geschmacksgeber für andere Gerichte – diese Tomaten-Salsa wird jeden Bissen unvergesslich machen.