



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Juli

Salsa

von Christina Kyle

Salsa kann man mittlerweile auch gut im Supermarkt kaufen, aber es schmeckt nie so frisch wie dieses leckere und schnelle Rezept von Christina.

Zutaten

1 rote Zwiebel (geviertelt)
5 Tomaten (halbiert)
2 Knoblauch Zehen (oder nach Geschmack)
etwas Olivenöl

2 ganze Chillies (rot oder grün – gehackt)
Kleiner Bund frischer Koriander
Priese Salz

Zubereitung

- 1.** Zwiebel, Tomaten, Knoblauchzehen mit Olivenöl beträufeln und unter dem Grill im Backofen ca. 15 min grillen, bis das Gemüse anfängt zu bräunen.
- 2.** Das Gemüse nun in eine Schlüssel geben, die gehackten Chillies und den grob gehackten Koriander zugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und ein wenig Öl abschmecken – fertig.

Tipp:

Die Schärfe der Salsa hängt von der Menge und der Schärfe der Chillischoten ab. Am besten probiert man ein klein wenig bevor man sich für ein oder zwei Schoten entscheidet, denn die Schärfe kann sehr variieren. Manchmal kann schon eine halbe Schote genug sein!
Salsa passt prima zu frischen Gemüsesticks, Chips oder zu gebratenem Fleisch – kurz zu allem, dem man einen frischen Kick verleihen möchte.

Guten Appetit!