



Aprikosen-Paprika-Salsa

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	1 St.
Aprikosen, frisch	4 St.
Frühlingszwiebeln	2 St.
Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe

1. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen und ebenfalls fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

2. In einer Schüssel Gemüse mit Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aprikosen-Paprika-Salsa mit Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Salsa passt gut zu [Hähnchenspieße mit gegrilltem Pfirsich](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	61 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g