



Rezepte > Sauce

Salsa Verde

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Peperoni Mix	3 St.
Paprika, grün	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Koriander, frisch	15 g
Bio Limetten	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Salz	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab, Grill

1. Grill vorheizen. Grüne Peperoni und Paprika waschen, halbieren und Kerne entfernen. Zwiebel ebenfalls halbieren und schälen. In einer Schüssel alles mit 2 EL Öl vermengen. Auf dem heißen Grill Zwiebel, Paprika und Peperoni ca. 3–4 Min. grillen, bis sie stark geröstet sind.
2. Derweil Koriander waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen.
3. In einem hohen Gefäß geröstetes Gemüse mit Koriander, Knoblauch, 3 EL Limettensaft, 2 EL Olivenöl, Salz und Zucker pürieren. Salsa Verde abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Salsa Verde passt super zu [Chicken al Pastor mit gegrillter Ananas](#).

Du kannst das Gemüse auch im Ofen bei 240 °C (Ober-/Unterhitze) auf der obersten Schiene für 15 Min. rösten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	81 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	4 g