



Tomatensalsa mit Koriander

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Koriander, frisch	20 g
Bio Limetten	1 St.
Brauner Zucker	1 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Zwiebel halbieren und schälen. Peperoni waschen, halbieren und Kerne entfernen. Knoblauch schälen. Koriander waschen und trocken schütteln. Limette halbieren und auspressen.
2. In den Mixbehälter Zwiebel, Peperoni, Knoblauch und Koriander geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Danach weitere 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
3. Tomaten, Rohrzucker, Olivenöl und Limettensaft zugeben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatensalsa mit Koriander in Gläser umfüllen oder sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Tomatensalsa als Sauce für Gegrilltes oder Dip für Nachos verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	108 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	7 g