



## **Gekochte Chilisauce**

### **Salsa frita**

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

600 g Fleischtomaten

2 Chili jalapeño

2 Chili Poblano

1 Zwiebel(n)

2 EL Öl

1 Zehen(n) Knoblauch

½ Bund Koriander

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer schwarz

#### **Vorbereitung**

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und klein schneiden. Die Chiles jalapeños entkernen und fein hacken. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Zwiebel schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

#### **Zubereitung**

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin weich dünsten, den Knoblauch dazugeben. Die Tomaten und Chili untermischen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss den Koriander einstreuen. Kalt servieren.

#### **Küchentipp für Tomaten**

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.