Kalte Tomatensauce
Salsa mexicana

Salsa Mexicana, auch bekannt als Pico de Gallo, ist eine frische und würzige mexikanische Sauce, die aus gehackten Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Limettensaft und Chilis besteht. Diese Salsa ist bekannt für ihre knackige Textur und ihre kräftigen Aromen. Sie wird oft als Beilage zu Tacos, Tortilla-Chips oder anderen mexikanischen Gerichten serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

750 g Fleischtomaten
2 Zwiebel(n)
2 Chili jalapeño
1 Limette(n) ausgepresst
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Bund Koriander

Vorbereitung

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, klein würfeln und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und unter die Tomaten mischen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen, waschen und ganz klein schneiden. Nicht vergessen: Hände waschen! Den Koriander grob hacken.

Zubereitung

Die Chili mit dem Limettensaft zu den übrigen Zutaten geben, durchmischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Koriander unter die Sauce mischen. Bis zum Servieren kalt stellen.

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.

© 2025 coquina.de