



## **Tomaten Salsa**

### **Salsa de tomates**

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

2 Chili jalapeño (grün, mild)

2 Chili Serrano (rot, scharf)

2 Chili Wax (gelb)

3 Zehen(n) Knoblauch

1 Zwiebel(n)

2 Tomate(n)

1 Bund Koriander

2 EL Tomatenmark

¼ TL Salz

200 ml Wasser

#### **Vorbereitung**

Die Peperoni entstielen, Knoblauch, Zwiebel, Tomaten und Koriander fein hacken.

#### **Zubereitung**

Das Salz, das Tomatenmark und Wasser zugeben. Das ganze gute durchmischen. Die Salsa hält sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Falls man einen Rührstab benutzt, sollte man darauf achten, dass man die Zutaten nicht zu sehr verkleinert, da die Salsa aus kleinen Stücken bestehen soll und nicht aus Matsch - nicht zu viel Wasser zugeben - die Peperoni halten sich ca. 10 Tage im Kühlschrank. Darauf achten, dass die Peperoni verschieden scharf sind. Gute Salsa sollte schon etwas schärfer sein.