

## Salsa Verde





Zubereitungszeit 10min





## 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, SILVERCREST Stabmixer/ 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  $^{\circ}$ 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