

Tomatensalsa mit Koriander

Zeit gesamt 10min



Zubereitungszeit 10min





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 gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST 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.
- In den Mixbehälter Zwiebel, Peperoni, Knoblauch und Koriander geben und
 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Danach weitere
 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