



Die „klassische“ Salsa

Zutaten:

8 frische Tomaten

2 Knoblauchzehen, geschält und sehr fein gewürfelt

1-2 frische Jalapenos (oder Tiefkühl Jalapenos)

1-2 TL Cayenne Pfeffer

1-2 Zwiebeln (je nach Größe)

4 EL frische Korianderblätter (auch Cilantro Blätter genannt)

Und wie mache ich daraus eine Salsa?

1. Tomaten klein hacken bzw. schneiden, Zwiebeln hacken.
2. Knoblauch fein hacken, Jalapenos und Korianderblätter hacken
3. Alles zusammen in eine Schüssel geben, kurz durchmischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach am besten die Salsa für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit Sie richtig gut durchzieht. Einfach, lecker und gesund. Die Schärfe kann man rausnehmen, wenn man die Samenscheidewände und die Kerne der Jalapenos weg lässt. Wir haben vom letzten Jahr immer noch ein paar Jalapenos im Tiefkühlfach. Das geht prima und schmeckt genauso frisch.

Wichtig sind einzig die frischen Korianderblätter.

Guten Appetit wünscht das Chililand.