



Rote Tomatensalsa

Mexikanische Salsa als Dip zu Tortillachips oder für Fajitas, Tortillas etc.

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Kochzeit ca. 60 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf

Zutaten

- 2 Dose gehackte Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 rote Paprika
- 1 rote Chilischote
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- Öl zum Anschmoren
- Zitronensaft von 1/2 Zitrone

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in Würfel kleinschneiden und im Topf in Öl anschmoren.

Scharfe Chilischoten nur mit Einmalhandschuhen schneiden, damit das Capsaicin (das macht die Chilis so teuflisch scharf) nicht an die Haut gerät. Alle Werkzeuge gut abspülen, erst dann Handschuhe ausziehen.

Gehackte Tomaten, gehackte Paprika, Tomatenmark und Chilischote in den Topf geben. Gewürze und Zitronensaft zugeben und alles bei geringer Temperatur gerade eben köcheln lassen für ca. 1h, bis das ganze schön gar ist.

Die Salsa schmeckt als scharfer Dip zu Tortillachips oder als Teil von Fajitas oder anderen mexikanischen Gerichten.

Guten Appetit!