

TOMATEN-SALSA

5 DL

ZUTATEN

- 600 g Tomaten, reif, gewaschen
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt, blanchiert, abgetropft
- ½ Bund Koriander, gezupft, fein gehackt
- 1 El Olivenöl
- 2 Tl Limettensaft
- 1 Chilischote, der Länge nach halbiert, entkernt, fein gehackt
- 1 Prise Oregano, getrocknet
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

In einem weiten Topf reichlich Wasser aufkochen. Das Stielende der Tomaten ausschneiden und die Haut kreuzweise einschneiden. Kurz im Wasser blanchieren. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und das Tomatenfleisch fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten mischen und mindestens 60 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die Sauce in ein verschliessbares Gefäss füllen und kühl aufbewahren.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange

