

Pico de Gallo

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 1/2 TL Limettenabrieb
- 4 Tomaten
- Salz
- 1 Chili Serrano
- 1 Bund Koriander
- 6 TL Limettensaft
- 2 TL Öl
- Rosenpaprika

Zubereitung:

Tomaten einritzen, überbrühen und enthäuten, dann von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili waschen, von Kernen und Seitenwänden befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Den Koriander waschen und die Blättchen abzupfen.

Die Zwiebeln, eine Prise Salz, die Tomaten, den Koriander, die Chili, das Öl, eine Prise Rosenpaprika, den Limettenabrieb und den Limettensaft vermengen.

Das Pico de Gallo mit Salz abschmecken.