

## Tomatillo & Lime Salsa | Pasilla Chili

Dauer: 15 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Rezept für 4 Personen:

#### Gewürze & Zutaten

2 Grüne Tomaten  
ODER  
3-4 Frische Tomatillas  
1/2 Salatgurke  
1 Avocado, ohne Kern und Schale  
2-3 Lauchzwiebel  
1 Rote Spitzpaprika  
1-2 Frische grüne Jalapenos, mit Kernen  
1 Rote Zwiebel (klein)  
1-2 Limette, Schale und Saft  
1/2 Flasche Fresh Tomatillo & Lime Salsa  
1 EL Pasilla Chili Flocken  
etwas Koriandergrün, Petersilie, Salz und Zucker

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in kleine Würfel oder fein schneiden.
- 2 Anschließend mit Fresh Tomatillo & Lime Salsa, abgeriebener Limettenschale, Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.
- 3 Konsistenz der Salsa orientiert sich eher an einem Salat – sollte daher nicht zu flüssig sein und möglichst frisch zubereitet sein.
- 4 Je nach Geschmack mit frischen Koriander oder Petersilie sowie Chiliflocken verfeinern.