

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.