

Pico de Gallo (frische Tomatensalsa)

Zutaten

4 Tomaten

¼ Zwiebel

1 mittlerer Bund
Korianderblätter

1 Chilischote

¼ TL Meersalz

¼ Saft einer Limette

Zubereitung

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und dabei den Strunk entfernen.

Zwiebel so fein wie möglich in kleine Würfel schneiden.

Den Koriander waschen, trockentupfen, Blätter entfernen und sehr fein hacken (falls kein Koriander vorhanden ist, andere Kräuter einsetzen).

Die Chilischote entkernen und ganz fein schneiden.

Alles mit dem Salz und dem Limettensaft vermengen.