Texicana Salsa

Zutaten

- 500 g Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Chilischote
- 2 EL Tomatenmark
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und häuten, vierteln, Kerne und Stielansätze entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln, Paprikaschote mit dem Sparschäler schälen, Stielansatz und Kerne entfernen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden, Chilischote halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden, wer es scharf mag, lässt die Kerne drin, Tomaten, Paprika, Chili, Knoblauch und Zwiebel in einen Topf füllen, Tomatenmark und Brühe zugeben, alles aufkochen und dann bei schwacher Hitze ca. 15 min. einkochen, gelegentlich umrühren, Petersilie fein hacken, die Salsa mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und Petersilie unterrühren. Schmeckt warm und kalt.

From:
https://wiki.fritzcloud.net/ - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:texicana_salsa

Last update: **09.12.2024 15:25**