

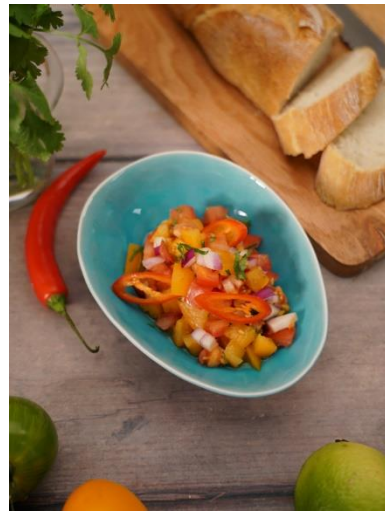
Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 03.08.2021

Tomatensalat mit Chili und Limette**Für 4 Personen****Zutaten**

3 Fleischtomaten
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe, klein
1 Bund Koriander
1 Chilischote, rot
1 Biolimette
etwas Salz

**Zubereitung:**

1. Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel in eine Schüssel geben.
2. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Zwiebelwürfel und Knoblauch unter die Tomaten mischen.
3. Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. Chilischote putzen, abbrausen, trocken tupfen und entkernen. Das Chili-Fruchtfleisch fein hacken. Koriander und Chili unter die Tomaten mischen.
5. Limette halbieren und den Saft auspressen. Tomatenmischung mit Limettensaft, Salz und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Schmeckt zu geröstetem Brot, Tortilla-Chips, zu gegrilltem Fleisch oder auch einfach pur, als Salat serviert.