

Tomaten-Minz-Salsa

Für zwei Personen

2 Tomaten	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ kleine, rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette
1 EL Olivenöl	Zucker, Salz	schwarzer Pfeffer

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel abziehen und ein Achtel in feine Würfel schneiden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Die Minze und Petersilie fein hacken. Die Limette waschen, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Die Tomaten, Zwiebel und Chili in einer Schüssel vermengen. Jeweils einen halben Teelöffel der Minze und Petersilie und Limettenschale und Olivenöl unterrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alfons Schuhbeck am 07. August 2015