



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 267

Salsa Roja aus gebrannten Tomaten



20 Minuten



10 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

3 sehr reife rote Tomaten

3 Knoblauchzehen, geschält

1 große Zwiebel, geschält und
geviertelt



1/2 Guajillo-Chili



Salz, nach Geschmack

1 Bund Koriander, fein gehackt

Rezept

Eine Eisenpfanne ohne Fett erhitzen. Zwiebeln und Knoblauchzehen darin anrösten, bis sie schwarze Stellen bekommen, dann herausnehmen. Tomaten in die Pfanne geben und ebenfalls rösten, bis sie schwarz werden, dann herausnehmen. Nun die halbe Chilischote kurz in die Pfanne geben und dabei aufpassen, dass sie nicht komplett verbrennt, sondern nur etwas Raucharoma annimmt und knusprig wird. Die Chili mit den Fingern oder im Mörser zerbröseln. Die Tomatenhaut abziehen und die Tomaten zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Chili in einen Mixer geben. Auf höchster Stufe eine flüssige Sauce pürieren. Die Salsa Roja im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit Salz abschmecken und den gehackten Koriander unterrühren.

Guten Appetit!