



## Vorspeise

Zum Dippen von Nachos und frischen Gemüsesticks oder zu Weizentortillas

### Frische Salsa Rosso

Für 10 Portionen:

- 1 Zwiebel, rot oder weiß
- 525 g Tomaten
- einige Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 rote Chilischote
- 1 1/2 TL Salz
- 1 Msp. schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Cayennepfeffer

Zwiebel abziehen und mit den Tomaten fein hacken. Koriander waschen, trocken tupfen, Knoblauchzehen abziehen, Chilischote, putzen, waschen und zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Koriander sehr fein hacken. Alle Zutaten miteinander pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 53/13

EW: 0,7 g

F: 0 g

KH: 2 g

BE: 0,1