



Avocado-Salsa

Salsa ist spanisch und bedeutet eigentlich nichts anderes als "Sauce". Im deutschen Sprachgebrauch denkt man bei einer Salsa in der Regel an eine würzige mexikanische Sauce die aus Chili, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch besteht. So wie auch unsere Avocado-Salsa

4,29 von 14 Bewertungen

Portionen: 4 Portionen

Zutaten

- 2 Avocados
- 2 Bio-Limetten
- 15 Kirschtomaten
- 1 rote Chili
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- frischer Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Limettenpfeffer
- 2 EL brauner Zucker

Anleitungen

1. Grundsätzlich sollte man die Salsa immer möglichst frisch zubereiten. Sie hält sich zwar auch 1-2 Tage im Kühlschrank, jedoch wird sie mit der Zeit nicht besser, da die Avocado schnell matschig wird. Bei der Auswahl der Avocados sollte man darauf achten, dass die Früchte nicht zu weich sind, denn sonst wird die Salsa eher matschig und bekommt eine cremige Konsistenz wie Guacamole. Diese Salsa sollte jedoch eher stückig sein. Zunächst wird die Schale der Limetten abgerieben und die Früchte werden ausgepresst. Die Avocados werden halbiert, entkernt und das Fruchtfleisch wird in kleine Würfel geschnitten. Am besten gelingt das mit einem Avocado-Schneider, da man so das Fruchtfleisch am besten aus der Schale löst, ohne das es zu sehr zerdrückt wird.
2. Die Avocado-Würfel werden nun in einer Schüssel mit dem Limettensaft übergossen

und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Der Limettensaft dient übrigens nicht nur dem Geschmack der Salsa. Die Säure der Limetten sorgt auch dafür das die Avocado nicht braun wird. Die Kirschtomaten werden nun in kleine Stücke geschnitten und die beiden Zwiebeln werden geschält und fein gewürfelt. Die Chilischote wird entkernt und ebenfalls fein gewürfelt. Der Koriander wird fein gehackt. Nun kommen die Tomaten, die Zwiebeln, der Chili, der gepresste Knoblauch, der Limettenabrieb und das Olivenöl zu den Avocados. Das Ganze wird nun mit dem braunen Zucker, Salz, Pfeffer und dem Koriander abgeschmeckt. Da Koriander recht dominant ist, sollte man die Menge nach persönlichem Geschmack anpassen. Gleiches gilt natürlich auch für die Schärfe, welche man mit Art und Menge der Chili dosieren kann. Die Avocado-Salsa sollte noch für etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen, damit sich das Aroma besser entfaltet.

Hast Du dieses Rezept ausprobiert?

Lass uns wissen wie es war!