Selbstgemachtes.de

Salsa-Mild

Zubereitung:

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
4 Tomaten	häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
1 Bd Petersilie	waschen, trocken tupfen und fein hacken.
1 El schwarze entsteinte Oliven, 10 milde Peperoni aus dem Glas	abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten mischen, mit
1 Prise Jodsalz, frisch gemahlener Pfeffer, einige Spritzer roter Tabasco	vorsichtig abschmecken.

Info:

Passt zu Nachos, Grillfleisch - am besten Steak.

Variation:

Aus der milden Salsa wird eine feurige Salsa, wenn man die Hälfte der Peperoni durch scharfe Chilischoten ersetzt.