



Rezept

## Mexikanische Tomaten-Salsa

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Mozzarellatomen
- ½ Bund Koriander
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½–1 Chilischote
- Salz
- 2 kleine Limetten
- ½ reife Avocado

**Zubereitung:**

Tomaten und Koriander waschen, Koriander trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Tomaten vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Chilischote putzen, waschen, fein hacken. Alles mit Salz und dem Saft der ausgepressten Limetten würzig abschmecken. Gut durchrühren, kurz im Kühlschrank ziehen lassen. Avocado schälen, entkernen, klein würfeln, unter die Salsa heben.

**Tipp:** Die Salsa (Pico de Gallo) passt zu Gegrilltem oder wird mit Nachos gegessen.