Salsa mexicana

Mexiko-Guatemala-Abende im Februar 2004
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

4 reife Tomaten
1 Zwiebel bzw. 100g Frühlingszwiebeln
1 Chili Jalapeño
ein kleiner Bund frischer Koriander
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
5 EL Zitronen- oder Limettensaft

ZUBEREITUNG

Tomaten mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Jalapeño und Koriander fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Zitronensaft und Salz begeben. Tipp: Diese Sauce kann am Vortag zubereitet werden. Dann kühl stellen.