

Vegetarische Rezepte

Mexikanische Salsa

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Snack, Vegan, Vegetarisch

2	große Dosen geschälte Tomaten, - abgetropft und - geschnitten	8	- abgetropft und ges Frühlings zwiebeln, gehackt
200 g	Gehackte und abgetropfte - grüne Chilis (Jalapenos - aus dem Glas)	50 ml	Tafelessig
		5 Essl.	Olivenöl
150 g	Entkernte Oliven,	2 Teel.	Knoblauchsatz oder 2 - frische, gehackte - Knoblauchzehen

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und anschließend ca. 1 Stunde kühlen.

Die Zutaten sollten möglichst klein geschnitten sein.

Umrühren, bevor die Salsa mit Mais-Tortilla-Chips serviert wird.

Eine pikante Vorspeise, die zu allen würzigen Gerichten passt.