

Vegetarische Rezepte

Feurige Salsa

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Avocado, Chili, Tomate, Vegetarisch, Vorspeise

2	kleine	Frische rote Chilischoten	Einige Spritzer Tabascosauce
1	Essl.	Limetten- oder Zitronensaft	Salz und Pfeffer
2	große	Reife Avocados	Limetten- oder
		- cm-Stück-Stangengurke	- Zitronenscheiben zum
2		Gehäutete Tomaten	- Garnieren
1	kleine	Zerdrückte Knoblauchzehe	Tortilla-Chips zum Servieren

1. Stil und Samen der frischen roten Chilischote abtrennen und entfernen. Das Fruchtfleisch sehr fein hacken und in eine große Rührschüssel geben.

2. Eine 'Chiliblüte' als Garnitur stellt man her, indem man eine nicht gebrauchte Chilischote mit einem kleinen scharfen Messer vom Stängel bis zur Spitze einige Male einschneidet, ohne den Stil zu entfernen. In eine Schüssel mit Eiswasser legen, so dass sich die 'Blütenblätter' öffnen.

3. Zitronen- oder Limettensaft in die Rührschüssel geben. Avocados halbieren, entsteinen und schälen. Fruchtfleisch in die Rührschüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Salsa sollte leicht klumpig sein. (Limetten- oder Zitronensaft verhindert, dass sich die Avocado verfärbt.) 4. Gurke und Tomaten fein hacken und mit dem zerdrückten Knoblauch zur Avocadomischung geben.

5. Tabascosauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dipp in eine Servierschale füllen. Mit Limetten oder Zitronenscheiben und Chiliblüte garnieren.

6. Die Schale auf eine große Platte mit Tortilla-Chips stellen und servieren. Den Dipp nicht lange stehen lassen, da er sich schnell verfärbt.

Diese Salsa im mexikanischen Stil ist auch für verwöhnte Gaumen ein Erlebnis. Ihr kräftiger Geschmack lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Mit heißen Tortilla-Chips servieren.