



Mexikanische Salsa

4 mittlere Tomaten, ganz
1-3 scharfe Chilischoten, frisch, ganz
1-2 Knoblauchzehen, gehackt
1 mittlere Zwiebel, gehackt
1/3 Tasse Korianderblätter (Cilantro), Salz.

Tomaten und Chilischoten in 1-2 Tassen Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Aus dem Wasser nehmen und mit den anderen Zutaten im Mixer eine Minute mixen. Falls Salsa zu dickflüssig, etwas Kochwasser zufügen. Herrliche Dipsoße für Tortillas und Maiskräcker!