

Salsa Verde aus Tomatillos

Zutaten

- 1 kg Tomatillos
- 3 grüne Tomaten
- Olivenöl
- 2 Chilis oder eine kleine Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 60 ml heller Essig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Koriandergrün nach Geschmack



Anleitungen

Die Tomatillos von den Hüllen befreien, waschen (sie sind klebrig) und in Stücke schneiden. Tomaten ebenfalls.

Zwiebel, Chili (Paprika) und Knoblauch fein hacken und in dem Olivenöl andünsten. Tomaten und Tomatillos zugeben. Würzen und in ca. 15 - 20 Minuten auf niedriger Temperatur weich kochen. Den Essig zugeben und noch einmal aufkochen.

Würzen und in ca. 15 - 20 Minuten auf niedriger Temperatur weich kochen. Den Essig zugeben und noch einmal aufkochen.

Zum Sofortverzehr:

Auskühlen lassen und mit 3 Zweigen frischem, gehacktem Koriander vermischen.

Für Vorrat:

Heiß in saubere Schraubdeckelgläser abfüllen, fest zudrehen und bei 600 Watt in der Mikrowelle 2 Minuten einkochen. Koriander erst beim Verbrauchen zugeben.