

Tomatillo Salsa verde

Eine grüne Salsa ist ein frisches Zubehör, das fast zu allem passt – ob zu gegrilltem Fleisch, Geflügel oder gebratenem Fisch.

So geht's:

Tomatillos in eine Schmorpfanne geben und mit Wasser überdecken. Aufkochen und 5-6 Minuten kochen lassen. Die Tomatillos mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit nehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Jalapeños in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Tomatillos, Limettensaft und Zucker in einen Mixer geben. Koriander grob hacken und hinzufügen. Das Ganze zu einer groben Masse mixen. Mit Salz abschmecken.

Servieren. Diese frische, doch scharfe Salsa verde ist ein hervorragendes Zubehör zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und gebratenem Fisch. Sie passt ausgezeichnet z. B. zu knusprigen Hähnchenschenkeln mit Salat, frischen Tomaten, geschnittener Avocado und gekochten Bohnen.

