

## PICO DE GALLO (Tomaten-Salsa)

### Zutaten für 4 Portionen:

6 Tomaten  
2 E-Schalotten  
1/2 Limette, auch Abrieb  
2 Chili, grün  
2 Chili, rot  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Die Tomaten waschen, entkernen (wichtig, ansonsten wird die Salsa zu flüssig!), und in kleine Stücke schneiden. E-Schalotten ebenfalls klein schneiden. Limetten pressen und die Chilischoten fein hacken. Wenn Sie es gerne scharf mögen, lassen Sie die Kerne drin.

Chilis, Knoblauch und E-Schalotten in Olivenöl anbraten, danach mit den gewürfelten Tomaten „ablöschen“.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und -abrieb abschmecken. Die Salsa dann eine Weile kühl stellen und ziehen lassen.

Passt besonders gut zu: Antojitos (Minitartes)