

Schnelle Tomatensalsa

Schnell, schneller, Tomatensalsa. In unter zwei Minuten zauberst du aus nur sieben Zutaten eine Salsa, die deinen Gaumen kitzelt. Das Geheimnis: eine Prise Vanillezucker. So öffnet dir das Zusammenspiel aus Schärfe, Säure und Süße ganz neue Geschmackswelten.



Schnelle Tomaten-Salsa | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Cocktailtomaten | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 frische rote Chili | 1 Teelöffel Vanillezucker | 0,5 Teelöffel Salz | 1 Spritzer Zitronensaft | 1 Handvoll frischer Koriander (ca. 15 Gramm)



Rezept für Schnelle Tomaten-Salsa | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (2 Minuten): 1. Cocktailtomaten waschen und halbieren. 2. Koriander grob auseinanderzupfen. 3. Alle Zutaten miteinander vermengen und servieren.

Hierzu passen hervorragend: [Mais-Tortillas](#) und [Pollo de fuego](#)!
Jetzt mehr [mexikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 75 Kalorien | 5 Gramm Fett | 6 Gramm Kohlenhydrate | 1,9 Gramm Eiweiß