



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 5 Stk. Tomaten, geschält
- 2 Stk. Paprikas, rot
- 2 Stk. Paprikas, grün
- 3 Stk. gelbe Zwiebeln
- 2 Stk. Chilis
- 1 Stk. Zitrone
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker

Mein persönlicher Tipp

Die Gemüsesorten können je nach Jahreszeit verändert werden. Wichtig ist die lange Kochzeit.:

Sandra Hillebrand

Seminarbäuerin aus Bierbaum

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Gemüsesalsa

Zubereitung

- Die geputzten, gewaschenen, in Würfel geschnittenen Zutaten in einen Topf ohne Deckel geben.
- Zitrone auspressen und Saft zugeben.
- Ca. 1-1,5 Stunden bei mittlerer Hitze kochen, bis die Salsa eine sämige Substanz hat. Dabei oft umrühren.
- Die Menge von Zucker, Salz und Chili, kann nach Belieben geändert werden.

