



**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

**Gemüsesalsa**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept