



Gegrillte Salsa

5 rote Spitzpaprika

1 große Zwiebel

2 stk Chili

½ Bund Koriander

Fleur de Sel, Pfeffer, Knoblauch, Prise Zucker

Die Spitzpaprika auf dem Grill von allen Seiten angrillen. Können gerne Schwarz werden. Wenn die Spitzpaprika gegart ist kommt alles zusammen in eine Dose die wir verschließen und für 10 Minuten auf Seite legen.

In der zwischen Zeit können wir die Zwiebel in feine Würfel und die Chili in Ringe schneiden.

Die Haut von der Spitzpaprika lässt sich nun problemlos abziehen. Anschließend können wir die Paprika in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne gerne auf dem Grill die Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Nach ein paar Minuten die Chili und Spitzpaprika hinzugeben. Anschließend alles mit den Gewürzen von oben abschmecken. Kurz vorm servieren den gehackten Koriander hinzufügen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82