

Radischen-(grüne)Tomaten-Salsa

Zutaten:

6 (grüne) Tomaten (z.B. Sorte Negro)
2 Bund Radischen
1 grüne Jalapeno (fein gehackt)
2 Schalotten (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 TL fein gehackter Koriander
Saft 1 Limette
1 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz & Pfeffer

1. Die Tomaten klein hacken
2. Die Radischen putzen und klein hacken
3. Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen geben, mit Salz & Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen, damit sich alle Aromen entfalten (z.B. im Kühlschrank bis zu 12 Stunden vor Genuß)
4. Guten Appetit