



## **Salsas (Saucen)**

### **Pico de gallo (kalte Tomatensauce)**

3 Tomaten, ½ Zwiebel, 1 grüne, scharfe Chili, Saft einer ½ Zitrone, ½ Tasse gehackter frischer Koriander, Salz

Tomaten, geschälte Zwiebel und Chili in sehr kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

### **Salsa toreada (rote Sauce)**

3 Tomaten, ¼ Zwiebel, 3 scharfe, grüne Chilis, Salz (nach belieben noch eine Knoblauchzehe)

Die ganzen Tomaten, die Zwiebel und die Chilis in einer Pfanne ohne Öl rundherum rösten bis sie schwarz werden. Kurz vorher die Knoblauchzehe mitrösten.

Alle Zutaten pürieren und mit Salz abschmecken.