



# Herzhaftes Tomaten- Salsa

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Für die Grillsaison, zu gegrilltem Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und auch zu Fisch

## Zutaten

- 400 g vollreife Freilandtomaten in 1 cm großen Stücke geschnitten
- 20 Stück Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 grüne Chilischoten ohne Kerne, fein gewürfelt
- 1 Rosmarinzweige, gezupft, gehackt
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- 1 El Balsamico
- 1 Tl Limonensaft, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Zutaten miteinander mischen, nachschmecken, 20 min. durchziehen lassen.

**Rezeptart:** Dips, Salsa, Soßen **Tags:** einfach und schnell, herzhaft, passt zu vielem

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaftes-tomaten-salsa/>