

Salsa Lothar



Zutaten für 4 Personen:

*2 gegrillte rote Paprikaschoten
(aus dem Glas),
1 Teel. rote Thai-Curry-Paste,
1 Chilischote
1 Paprikaschote,
1 mittelgroße Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
6 Cherry-Tomaten,
1 kleine Salatgurke,
1 kleine Zucchini,
1 Essl. Petersilie,
1 Essl. Schnittlauch,
1 Teel. roter Balsamico,
1 Essl. Olivenöl,
Pfeffer, Salz, Paprikapulver*

Zubereitung:

Die gegrillten Paprikaschoten pürieren, Balsamico, Thai-Curry-Paste und Olivenöl dazugeben und gut verrühren. Die restlichen Zutaten fein hacken und in die Soße geben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, dann eventuell noch nachwürzen. Die gewünschte Schärfe lässt sich mit der Chilisorte und der Menge der Thai-Curry-Paste variieren.

Tipp:

Die Salsa ist eine fruchtige Beilage zu Hähnchenbrust oder Fischgerichten. Sie schmeckt auch hervorragend als Aufstrich für Crostini.