

## Tims Geheimwaffen Teil 3 von 3: Salsa

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



3 Bund Koriander  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
1 grüne Chilischote  
1 Frühlingszwiebel  
2-3 Esslöffel Olivenöl  
2-3 Esslöffel Wasser  
Salz  
Pfeffer

Frische Kräuter und ein wenig Schärfe machen Salsas zu perfekten Begleitern von Ofen- oder Grillgemüse. Deshalb dürfen sie in Tim Mälzers Greenbox natürlich nicht fehlen. Egal ob mit Mango, Koriander oder Dill, der Küchenbulle hat für jeden Gaumen die richtige Sauce.

### Zutaten Für 4 Personen

#### Für die Gurken-Nektarinen-Salsa

400 g Gurke  
1/2 rote Zwiebel  
1 Nektarine  
2 Esslöffel gehackter Dill  
3 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Weißweinessig  
2 Teelöffel Zucker  
Salz  
Pfeffer

#### Für die Mango-Paprika-Salsa

1/2 rote Paprikaschote  
1/2 grüne Paprikaschote  
1 Mango  
1/2 rote Zwiebel  
1 kleine rote Chilischote  
1 Limette (Saft)  
1-2 Teelöffel frisch gehackter Koriander  
2-3 Esslöffel Olivenöl  
1-2 Teelöffel Zucker  
Salz

#### Für die Mülle-Marquard-Mälzer-Salsa

1 Bund Petersilie  
1 Bund Minze

- 1 -

**Gurken-Nektarinen-Salsa:** Gurke streifig schälen, längs halbieren und entkernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Mit 1 Prise Salz mischen und beiseite stellen. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Nektarine vom Stein schneiden und fein würfeln. Alles mit gehacktem Dill, Olivenöl und Weißweinessig mischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. 10 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

**Mango-Paprika-Salsa:** Paprikaschoten vierteln, entkernen und fein würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Stein schneiden, dann fein würfeln. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote hacken. Frisch gehackten Koriander untermengen. Saft von Limette und Olivenöl verrühren, mit Salz und Zucker würzen. 10 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

**Müller-Marquard-Mälzer-Salsa:** Petersilie, Minze und Koriander mit geschälten Knoblauchzehen und fein

## Tims Geheimwaffen Teil 3 von 3: Salsa

abgeriebener Schale von Limette in Küchenmaschine geben. Limette so schälen, dass auch das Weiße entfernt wird, Fruchtfleisch grob würfeln und ebenfalls in Küchenmaschine geben. Alles mit Olivenöl und Wasser cremig pürieren. Frühlingszwiebel putzen, erst in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Grüne Chilischote hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.