



TOMATENSALSA



20 MIN



4 Portionen

35 kcal /
Portion

Vegan



Glutenfrei

Zubereitung

1. Tomate waschen und trockentupfen.
2. Tomate vom Stielansatz befreien und in ca. 1 cm x 1cm große Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten, bis auf die Tomaten, in einem Mixer fein pürieren aufkochen.
4. Die Tomatenwürfel zu der Salsa geben und gut vermengen.
5. Hellen Balsamessig zugeben und unterrühren.

Tipp:

Die Tomatensalsa mit frischen Kräutern verfeinern z.B. frischer Basilikum oder Koriander.

Zutaten

- 1 mittlere Tomate, gewürfelt, frisch
- 150 g Pizzatomen
- 40 g **FeinTextur**
- 15 g **ApfelSüße**
- 1 TL rote Peperoni
- 1 EL heller Balsamicoessig
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Prise mildes Paprikapulver