

Die grüne Sauce (Salsa verde)

Zeit

Ca. 20min Zubereitung

Zutaten

Die Zutaten

- 2 Stück Serrano-Chilischote, grün
- 1 Stück Jalapeño-Chilischote, grün, in Essig eingelegt
- 6 Stück Tomatillos
- 1 Stück Zwiebel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 handvoll Korianderblätter, frisch
- Etwas Salz
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen (Cumin)

Zubereitung

1. In einer Pfanne die Chilischoten ohne Zugaben von Fett unter Rühren 1 min rösten, bis sie leicht gebräunt sind und beginnen zu duften. Die Schoten in den Mixer geben.
2. Die Tomatillos (oder kleine grüne Tomaten) in derselben Pfanne ohne Zugabe von Fett Farbe nehmen lassen und ebenfalls in den Mixer geben.
3. Die gehackte, kleine Zwiebel, den zerstoßenen Knoblauch und das Koriandergrün hinzufügen, sämtliche Zutaten pürieren und so viel Wasser einarbeiten, bis die Paste von saucenähnlicher Konsistenz ist.
4. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken

