

Ananas Salsa

Zutaten

1/2 Ananas (geschält und fein gewürfelt)
1 TL Koriander (getrocknet)
50g Petersilienblätter (gehackt)
1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
1 TL Chili Pulver
1 Limette
Salz



1. In einer Schüssel die Ananas, die Zwiebel und die Petersilienblätter vermischen. Anschließend mit Salz, Chili, Koriander und Limettensaft würzen.
2. Die Salsa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. (Wer mag kann die Salsa auch noch pürieren, dieses Rezept schmeckt aber auch so gut).