

# SALSA ROJA

## SALSA ROJA

Eine Salsa Roja ist zwar nicht sonderlich fotogen, aber dafür super lecker. Besonders zu Nuggets, Fried Chicken oder Nachos ist sie eine leckere Ergänzung im Dip-Sortiment! Ob ihr die Zutaten für die Sauce fein hackt oder im Mixer püriert ist eine reine Geschmackssache, allerdings empfehle ich die gemixte Variante - die haftet nämlich deutlich besser an den Tortilla Chips... oder was auch immer ihr gerade dippen wollt.



### ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN SALSA ROJA:

6 EL Olivenöl

2 TL Paprikamark

2 TL Tomatenmark

1-2 Knoblauchzehen

1/4 rote Paprika

1 kleine Tomate

1/2 kleines Bund Petersilie

1 kleine rote Chili

1 Spritzer Zitronensaft

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Für die gemixte Variante gebt ihr einfach alle Zutaten in einen kleinen Mixer\* oder den Becher für den Stabmixer, püriert die Salsa Roja bis sie nur noch leicht stückig ist und schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft ab.

Für die „von Hand gehackte Variante“ wird das Olivenöl mit Paprikamark und Tomatenmark mit einer Gabel verrührt. Die Knoblauchzehen, die Chili und die rote Paprika in sehr, sehr feine Stücke hacken. Die Tomate halbieren und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alles unter das Tomaten-Paprika-Öl mixen. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Petersilie fein hacken und untermischen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Probieren und bei Bedarf nochmal mit Pfeffer, Salz oder Tomatenmark nachwürzen.

Die Salsa Roja in ein passendes Schälchen geben und alleine oder mit anderen Dips servieren.



Fertig!



Die „gehackte Variante“:

