

# Homemade Chunky Salsa

Tutti i Sensi



[www.sydneyfrances.com](http://www.sydneyfrances.com)

Art: Salsa/Sauce/Marinade

Zutatenliste (für 6 Personen):

- 1 EL Banaban Extra Virgin Coconut Oil
- 1 braune Zwiebel, fein gehackt
- 1 lange roten Chili, fein gehackt
- 1 kleine grüne Paprika, fein gehackt
- 500 g Tomaten, gewürfelt

Schritt 1  
Erhitzen Sie das Kokosnussöl in einem Topf bei mittlerer Hitze.

Schritt 2  
Rühren Sie die braunen Zwiebelstücke für etwa 4 Minuten darin um, bis sie weich sind.

Schritt 3  
Fügen Sie Chili und die grüne Paprika hinzu und kochen Sie das Ganze für weitere 2 Minuten.

Schritt 4  
Rühren Sie die Tomaten ein.

Schritt 5  
Lassen Sie die Mischung 4 Minuten lang bei großer Hitze kochen.

Schritt 6  
Reduzieren Sie die Hitze und kochen Sie für weitere 15 Minuten, bis es die richtige Dicke erreicht hat.

Schritt 7  
Nehmen Sie die Mischung vom Herd und lassen Sie diese vollständig abkühlen.

Weitere Rezepte unter [www.tuttiisensi.de](http://www.tuttiisensi.de)

Rezept vom Datum: September 2017