

# Ananas-Salsa

## Do the Salsa!

**Ananas Salsa gibt vielen Gerichten einen tropischen Touch und harmoniert zum Beispiel hervorragend mit Garnelen oder Seafood. Das Beste: eine Salsa ist schnell gemacht. Wer frische Zutaten einkauft und direkt zubereitet, der bereitet jedem Gast mit einer frischen Salsa als Beilage, beispielsweise zum Grillen oder für BBQ und Gartenparty, eine wahre Geschmacksexplosion. Die Vielfalt der Aromen ist ein wahrer Genuss.**

### Zutaten

- 1 Chilischote rot
- 1/2 Ananas
- 1/4 Minze
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 Schalotten

### Zubereitung

- Die Ananas halbieren und in Würfel schneiden. Die Chilischote abwaschen, aufschneiden, Samen herauskratzen und in feine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- Die Minze abbrausen, abtropfen lassen, dann die Blätter abzupfen und kleinhacken. Die Limette auspressen.
- Alle Zutaten in einer Schale vermischen und für mindestens eine Stunde, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ananas-salsa/>