



holzbrett - 48 x 14 cm - no. 4175/970, 5er schale - l 39,5 cm, h 3 cm, ø 8-10 cm - no. 5259/147

## MELONEN-TOMATEN-SALSA

### Zutaten:

- 3 Zwiebeln (ca. 200 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 rote Chilischoten
- 250 g Wassermelonenfruchtfleisch
- 500 g Tomaten
- 2 Stängel Koriandergrün
- 4 El Olivenöl
- 2 El Honig
- 1 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 El Weißweinessig
- 2 El Tomatenmark
- Salz, Zitronensaft

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chilis waschen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Aus dem Melonenfruchtfleisch die Kerne entfernen, 150 g pürieren, den Rest fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Samen entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Den Koriander fein hacken.

Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Knoblauch, Chilis, Honig und Kreuzkümmel dazugeben und kurz weiterdünsten. Paprikapulver, Essig und Tomaten dazugeben, kurz aufkochen und dann von der Kochstelle nehmen. Melonenstückchen und Tomatenmark unterrühren, mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken. Abschließend noch den gehackten Koriander unterrühren.