

# FERMENTIERTE TOMATEN-SALSA

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchland.

Wenn's geschmeckt hat,  
einfach vorbeischaun bei:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchland-Gemüse-Shop-Team



## ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

50 g	gelbe Paprika
500 g	Tomaten
2	Frühlingszwiebeln
etwas	frischer Koriander

## AUS DEM VORRATSSCHRANK

2	Nektarinen
1	rote Chili <u>oder</u>
1 TL	getrocknete Chilis
optional	1 kleine rote Zwiebel
etwas	Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Dabei die Kerne und Fruchtfleisch, das etwas wässrig ist, entfernen.

Die Paprika, die Zwiebeln und die Nektarinen ebenfalls fein würfeln.

Chili und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle kleingeschnittenen Zutaten zusammen abwägen.

2% des gesamten Gewichts in Salz zugeben.

Alles gut verrühren und 30 Minuten stehen lassen.

Dann mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf Gläser verteilen. Mindestens 3 cm Platz nach oben lassen. Die Gläser verschließen. Auf ein Geschirrtuch stellen und bei Raumtemperatur 24 Stunden lang stehen lassen, dann öffnen und umrühren. Nach weiteren 24 Stunden kann man die Salsa verwenden.

Sie schmeckt köstlich zu Gegrilltem oder zu Käse.

Im Kühlschrank hält sie sich 14 Tage.



**GUTEN APPETIT!**