

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

PICO DE GALLO

Tomate · Limette · Koriander

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Tomate · Limette · Koriander

Für 2 Personen · frische Salsa

01 TOMATEN

2 reife Tomaten in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Sehr wässrige Kerne bei Bedarf entfernen, Fruchtfleisch auffangen.

02 ZWIEBEL & CHILI

½ kleine rote Zwiebel und ½ milde Chili fein würfeln. Für weniger Schärfe Kerne und helle Innenwände der Chili entfernen.

03 KRÄUTER

¼ Bund Koriander samt zarten Stielen fein schneiden. Mit Tomaten, Zwiebel und Chili mischen.

04 WÜRZEN

Saft von zunächst ½ Limette und eine Prise Salz zugeben. 5–10 Minuten ziehen lassen. Nach Geschmack mehr Limette, Pfeffer oder eine kleine Prise Zucker ergänzen.

05 SERVIEREN

Nochmals vorsichtig mischen und frisch zu Tacos, Steak oder Gemüse reichen. Bei sehr viel Saft vor dem Anrichten kurz abtropfen lassen.



“

Fein schneiden. Kurz ziehen lassen.

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 2 Personen · frische Salsa

01 EINKAUF

☐ **2 reife Tomaten**

Alternative: bunte kleine Tomaten, entsprechend mehr Stück.

☐ **½ kleine rote Zwiebel · ½ milde Chili**

Alternative: Schalotte; Chili optional.

☐ **¼ Bund Koriander · 1 Limette**

Alternative: Petersilie; Zitronensaft vorsichtig dosiert.

☐ **Salz · Pfeffer · Zucker nach Bedarf**

Alternative: Zucker nur bei säuerlichen Tomaten.

02 ZUBEHÖR

MESSER + BRETT

Alternative: kleines scharfes
Küchenmesser.

SCHÜSSEL + LÖFFEL

Alternative: tiefer Teller zum Vermischen.

ZITRUSPRESSE

Alternative: von Hand auspressen.

VOR DEM START

Reife, aromatische Tomaten verwenden.
Alles gleichmäßig fein schneiden.
Limettensaft und Salz portionsweise
zugeben. Erst kurz vor dem Essen
mischen, damit die Salsa frisch bleibt.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.