Ribeltortilla-Chips mit scharfer Honig-Tomatensalsa



Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Min.
Ziehen lassen: ca. 20 Min.

Zutaten:

6 reife Tomaten
1 Bund Korianderblättli grob gehackt
1 kl. rote Zwiebel sehr fein gehackt
1-2 Peperoncini sehr fein gehackt
1-2 Esslf. Olivenöl oder Rapsöl
Saft von 1 Limette oder Zitrone
1–2 Esslf. Bienenhonig oder Rohzucker
1 Teelf. Meersalz
Pfeffer frisch gemahlen
1 Pack Ribelmaistortillas

Zubereitung:

1. Die Tomaten vierteln und die Samen entfernen (sie würden die Salsa wässrig machen). Das Fruchtfleisch in eine Schüssel würfeln.
2. Öl, Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer daneben gut verrühren und dazugeben.
3. Restliche Zutaten zugeben. Falls nötig mit Salz nachwürzen. Die Salsa vor dem Servieren 20 Min. durchziehen lassen. Den Saft abgiessen und später für eine Salat- oder Tomatensauce verwenden oder als feinen, frischen Tomatendrink geniessen.
4. Abgetropfte Tomatensalsa zu den Chips servieren.