

# Tomaten-Granatapfel-Salsa

## Für zwei Personen

6 Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	1 rote Peperoni
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 TL Sherryessig	1 TL brauner Zucker	1 Zweig Minze
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Granatapfel vierteln und entkernen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Cherrytomaten und Peperoni fein würfeln. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Limette waschen, abreiben, halbieren und mit auspressen.

Tomaten, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch und Granatapfel mit Limettensaft und -abrieb verrühren. Zucker, Sherryessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer unterheben und mit gehackter Minze, Salz und Pfeffer etwa 10 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Sibylle Blötscher am 18. Januar 2018