

Ananas-Salsa

Zutaten

- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 200g Ananas
- 1 EL Limettensaft
- 2 TL Agavendicksaft

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken
- Chili entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden
- Ananas in feine Würfel schneiden
- Alles miteinander verrühren und Limettensaft und Agavendicksaft dazugeben
- Leicht salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen
- Mit Salz abschmecken und frisch servieren