



## Himbeersalsa

### Zutaten

150 g Himbeeren  
1 Limette  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Msp. Chili  
2 EL Koriander  
2 EL Olivenöl  
1 Pr. Zucker  
Salz, schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, gewaschene Limette abreiben, Saft einer halben Limette auspressen.
- Himbeeren mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und fein pürieren, abschmecken.
- Gehackten Koriander dazu und unterheben, nochmal abschmecken.

**Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch!**