

CHILI-FRÜHLINGSZWIEBEL-SALSA**Ergibt ca. 3 dl Sauce****Zubereitungszeit:** ca. 10 Min.
Aufwand: einfach**Zutaten:**

1 dl Reisessig
1 dl Wasser
2 Frühlingszwiebeln
2 Peperoncini
Salz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Frühlingszwiebeln samt Grün fein schneiden. Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Reisessig und Wasser mischen. Frühlingszwiebeln und Peperoncini dazumischen. Mit Salz abschmecken.

Veröffentlicht in Ausgabe 11/2007 auf Seite 52

Nährwerte Pro dl ca.**Kalorien:** 20 kJ / 4 Kcal
Fett: 1 g**Eiweiss:** 1 g
Kohlenhydrate: 1 g**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[🔖 Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[✚ In den Einkaufszettel](#)[🖨 Einkaufszettel drucken](#)[🖨 Rezept drucken](#)[✉ Rezept verschicken](#)