

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 28.04.2026

Gurkensalsa mit Chili und Petersilie

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Salatgurke (groß; ca. 350 g)
- 2 Schalotten
- 3 EL Weißweinessig
- etwas Salz
- etwas Honig oder Zucker, braun
- 4 EL Olivenöl
- 5 Stiele Petersilie
- 1 rote Chilischote, klein (nach Belieben)
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und unter die Gurken mischen.
2. Essig, etwas Salz, Honig und Öl gründlich unter die Mischung rühren.
3. Tomaten abbrausen, putzen, und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Chili putzen, entkernen und fein hacken. Alles unter die Gurkenwürfel mischen. Salsa mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-verschiedene-gurken-dips-raita-zaziki-und-gurkensalsa-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.