

Zutaten

- 4 Tomaten, geviertelt und in feine Würfel geschnitten
- 4 Stangen Frühlingslauch in feine Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein gerieben
- 1 kleine rote Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- ½ Bund Koriander, grob gehackt
- Chiliflocken nach Geschmack
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Pebre – chilenischer Tomaten-Koriander-Dip

Entdecken Sie unser Rezept für Pebre, den chilenischen Tomaten-Koriander-Dip. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten gut vermengen und anschließen herzhaft abschmecken.