

Hier ist ein erfrischendes Rezept für einen **einfachen Koriander-Limetten-Salat** für **12 Personen** – leicht, aromatisch und perfekt als Beilage zu indischen, mexikanischen oder asiatischen Gerichten.

Einfacher Koriander-Limetten-Salat für 12 Personen

Zutaten:

- 6–8 große Tomaten (ca. 800 g), gewürfelt
 - 4 Salatgurken, gewürfelt
 - 2 Paprika (rot oder gelb), gewürfelt
 - 1–2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
 - 1 Bund frischer Koriander, grob gehackt
 - Saft von 4 Limetten
 - 4–6 EL Olivenöl (oder neutrales Öl)
 - 1 TL Salz (nach Geschmack)
 - ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 - Optional: 1–2 Avocados, gewürfelt (frisch zugeben, nicht lange stehen lassen)
 - Optional: 1 grüne Chili, fein gehackt (für etwas Schärfe)
-

Zubereitung:

1. **Gemüse vorbereiten:** Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln in mundgerechte Würfel schneiden.
 2. **Koriander grob hacken.**
 3. Alles in einer großen Schüssel vermengen.
 4. In einer kleinen Schüssel Limettensaft, Öl, Salz, Pfeffer (und ggf. Chili) verrühren.
 5. **Dressing über den Salat geben** und gut vermengen.
 6. Vor dem Servieren mindestens **15 Minuten ziehen lassen** – schmeckt frisch und leicht säuerlich.
-

Tipps:

- **Für mehr Frische:** Etwas Minze untermischen.
 - **Als Variation:** Mit Granatapfelkernen oder gerösteten Kichererbsen bestreuen.
 - **Als sättigende Version:** Gekochten Quinoa oder Bulgur unterheben.
-