



## Salsa im Lavastein

- Tomaten in der heißen Pfanne schön anrösten bis sich die Haut etwas löst.
  - Knoblauch und ein Stück Zwiebel ebenfalls langsam mitrösten.
  - Chili frisch oder getrocknet mitrösten.
  - Salz, Pfeffer, Koriander oder Hoja Santa (Mexikanischer Blattpfeffer) dazu.
  - Nach Wunsch geröstete Heuschrecken
- 
- Knoblauch, Zwiebel, Chili und grobes Meersalz im Lavasteinmörser fein zermahlen.
  - Vorsichtig nach und nach Tomaten zugeben (Vorsicht: kann spritzen).
  - Menge der Tomaten nach Schärfe und Geschmack.
  - Alles vorsichtig im Mörser fein malen.
  - Abschmecken nach Geschmack mit Koriander, Hoja Santa, Grashüpfern und vielem mehr.