



Kuba

Dieser Weltgebetstag stand unter dem Motto „Nehmt Kinder auf und Ihr nehmt mich auf“. Besonders in Erinnerung geblieben ist vielen Menschen von uns die eindrückliche Bitte der Kubanerinnen an Gott: „Hilf uns, von Kindern zu lernen, einander anzunehmen und niemanden auszugrenzen, sondern in unseren Gemeinschaften Versöhnung zu suchen.“

Wir haben den Monat Dezember, verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste doch mit einer köstlichen Vorspeise, solange der weihnachtliche Braten noch schmort!

Salsa de Chile

Zutaten für 4 Portionen:

500 g passierte Tomaten, 200 g Zwiebeln,
3-4 Chilischoten, 50 g Zucker, 50 ml Essig, Salz

Zubereitung: Zwiebeln und Chilischoten hacken, mit den passierten Tomaten, Zucker und dem Essig vermischen und zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen und mit dem Passierstab pürieren.

Dieser Dip kann kalt oder warm zu Maiscrackern, Baguette oder anderem Salzgebäck gereicht werden!