



Avocado-Lachstatar & Peperonata

Fingerfood Rezept mit LAND-LEBEN Party Cups

Geburtstage, Spieleabende oder TV Events – Fingerfood ist der Star auf jeder Party. Besonders beliebt bei Groß und Klein sind die **LAND-LEBEN Party Cups**. Die Avocado-Lachstatar & Peperonata Füllung machen eure nächste Party garantiert zum Genuss.

Zutaten

Für 4 Personen / 8 Stück

- 80 g Räucherlachsfilet
- 1 Avocado, essreif
- 1 Schalotte, geschält
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Prise Koriander, gemahlen
- 1 unbehandelte Limette, Saft und Schale
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 60 g Paprika, gegrillt
- 8 LAND-LEBEN Party Cups
- 1 Handvoll frischen Dill zum Garnieren

Zubereitung

In etwa 35 Minuten

Lachs in kleine Würfel schneiden oder fein hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen und schälen. Das Fruchtfleisch sowie den Knoblauch und die Schalotte in feine Würfel schneiden.

Zitronengras am dicken Ende etwa 1 cm abschneiden. Äußerste Schicht entfernen und vom dicken Ende weg in feine Ringe schneiden (etwa 2-3 cm werden benötigt).

Die Hälfte davon fein hacken und mit dem Lachs, der Schalotte, dem Knoblauch und der Avocado mischen.

Mit Koriander, Limettensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.

Danach in die LAND-LEBEN Party Cups füllen (dressieren bzw. mit Löffel Nockerl ausstechen und einfüllen) und mit Zitronengras-Ringen und Dille garnieren.

Die Party kann beginnen!

www.land-leben.com