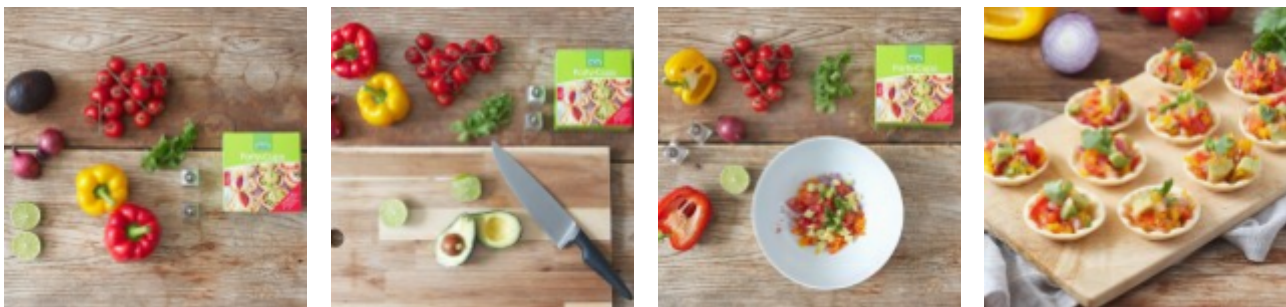


Party Cups mit Salsa

Im Sommer lässt man oftmals den Tag auf der Terrasse ausklingen. Wir genießen dabei liebend gerne Fingerfood wie die Party Cups mit erfrischender Salsa. Die kleinen Häppchen sind sehr schnell zubereiten und beeindrucken auch die Gäste. Die Party Cups mit Salsa bereite ich wie folgt zu.



Party Cups mit Salsa

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten:

- 1 Pkg **LAND-LEBEN Party-Cups**
- 1 kleine rote Zwiebel
- 0.5 roter Paprika
- 0.5 gelber Paprika
- 2 große Tomaten oder 10 Cocktailtomaten
- 1 Avocado

- 1 Limette
- frischer Koriander nach Belieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die rote Zwiebel schälen und in kleine Stücke hacken.
- Die Paprikahälften und die Tomaten waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Avocadofleisch kleinwürfelig schneiden.
- Die Limette auspressen.
- Die in Stücke geschnittenen Zutaten in eine Schüssel geben und die Hälfte des Limettensaftes darüber verteilen. Die Zutaten vorsichtig durchmischen.
- Den Koriander waschen, trocken schleudern und fein hacken.
- Den fein gehackten Koriander unter die anderen Zutaten mischen. Den übrig gebliebenen Limettensaft hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salsa mit einem Teelöffel in die **LAND-LEBEN Party-Cups** füllen und wahlweise mit einem Korianderblatt garnieren.
- Sofort servieren.

Tipp: Es kann auch grüner Paprika anstatt dem roten Paprika verwendet werden.

www.land-leben.com