

Rezept

# HOT SALSA PARTY



## ZUTATEN

1 Dose	Tomaten gehackt (mit Saft, 400 ml)	Koriander Nachos
1	Zwiebel	
½	rote Paprika	
1	rote Chili	
	Salz	
	Pfeffer	
½ TL	Sugars of the World Bio-AgavensüÙe	

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, Paprika und Chili fein würfeln.

In eine Schale geben und mit Tomaten, Salz, Pfeffer, Bio-AgavensüÙe und Koriander verrühren und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Zu Nachos oder als „SoÙe“ servieren.