

# Feurige Salsa

Dieses Salsa Rezept hat es in sich. Feurig scharf und wirklich köstlich. Natürlich lässt sich feurige Salsa auch fertige in Gläsern abgefüllt kaufen. Wenn es schnell gehen muss, ist das eine gute Lösung. Sollten ihr aber etwas Zeit haben, lohnt es sich, eine frische Salsa zuzubereiten. Das ist gar nicht schwer und geht auch eigentlich recht fix. Geschmacklich ist so eine selbstgemachte Salsa echt unschlagbar.

## Feurige Salsa mit leckeren Zutaten

Mit ein Paar frischen Zutaten könnt ihr ganz einfach eine lecker Salsa herstellen. Geschälte Tomaten, ein wenig frische Paprika, Zwiebeln, frischer Knoblauch und natürlich Chili, sind hier die Grundzutaten. Abgeschmeckt mit fruchtigem Apfelessig, Paprikapulver und braunem Zucker ein wahres Gedicht. Wenn ihr es nicht ganz so scharf mögt, einfach etwas weniger Chili verwenden. Die andere Option wäre die Chili ganz wegzulassen und nur mit etwas Pfeffer würzen, schmeckt auch gut ☐

Die Salsa lässt sich auch super gut aufbewahren. Die fertige Sauce dazu einfach in saubere Schraubgläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. So hält sich eure Salsa gut gekühlt für eine gute Woche.

## Praktische Schraubgläser zum Aufbewahren von Salsa, Dips & Saucen findet ihr hier:

- Praktische Schraubgläser in verschiedenen Größen & Ausführungen

Weitere leckere Rezept-Ideen für Gewürzmischungen und

Marinaden findet ihr hier >>> Gewürze & Marinaden



*Food Twins*

## LOW CARB KOCHBUCH

Low Carb Kochbuch: Die besten Low Carb Rezepte für die Grillsaison- Das Low Carb Rezeptbuch für Anfänger & Fortgeschrittene - Über 130 gesunde Rezepte zum Abnehmen und Genießen



Ab sofort bei  
Amazon  
erhältlich!