

Tortilla-Salat

Zutaten:

1 Eisbergsalat
300 bis 500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Paprika
3 Tomaten Cocktailtomaten
1 große Flasche Salsa-Sauce (Maggi)
1 Becher Schmand oder Creme Fraiche
250 g geriebener Käse(Gouda oder Emmentaler)
1 Tüte Tortilla-Chips
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Zubereitung:

Hackfleisch mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten, gut mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Eisbergsalat waschen, klein schneiden und als erste Schicht in eine große Glasschüssel füllen. Tomaten klein schneiden und als zweite Schicht in die Schüssel geben. Das abgekühlte Hackfleisch bildet die dritte Schicht. Salsa-Sauce mit dem Creme Fraiche oder Schmand mischen und ein Viertel der Masse über das Hackfleisch geben. Mais Kidneybohnen und kleingeschnittene Paprika (schichtweise) in die Schüssel geben. Anschließend die restliche Sauce darüber geben. Als nächste Schicht den geriebenen Käse und als letzte Schicht die zerbröselten Tortilla-Chips.

Am Besten 2-3 Stunden ziehen lassen!

Dazu Baguette reichen, eignet sich gut zum Grillen.

Tipp:

Die zerbröselten Chips erst kurz vor dem Servieren zum Salat geben