

Mexikanischer Schichtsalat

Zutaten:

1 Eisbergsalat, Tomaten, 1 Dose Mais, 1 Dose Kidney- oder Chilibohnen, 500 g. Hackfleisch, 1-2 Flaschen Chili- Salsa- oder Takosauce, 1-2 Becher Creme Fraiche, 300-400 g geriebener Käse (z.B. Gouda), 1 Tüte Taco-Chips

Zubereitung:

Zuerst das Hackfleisch scharf anbraten (mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen/Kräutern nach eigenem Geschmack). Die Masse mit einer Flasche Sauce mischen.

Den Salat waschen und die Blätter in breite Streifen schneiden. Etwa 1/3 der Schüssel damit füllen.

Die Tomaten Würfeln (oder bei Kirschtomaten halbieren/vierteln) und auf dem Salat verteilen.

Den abgetropften Mais darüberschichten gefolgt von den abgetropften Bohnen (Chilibohnen mit Sauce!).

Darauf kommt die abgekühlte Hackfleischmasse.

Je nach Geschmack eine Schicht Salsasauce.

Dann die Creme Fraiche mit etwas Milch geschmeidig machen, mit Salz und Pfeffer würzen und darüber verteilen.

Als vorletzte Schicht den geriebenen Käse darüberstreuen und 2-3 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren mit reichlich Taco-Chips abdecken.

Guten Appetit wünscht www.fmgnet.de