

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

TEX MEX SCHICHT SALAT MIT HACKFLEISCH

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
 - 250 g Eisbergsalat
 - 300 g Tomaten
 - 1 Avocado, in Würfel geschnitten
 - 1 Dose Mais, (140 g Abtropfgewicht)
 - 60 g Cheddar Käse, geraspelt
 - 200 g Creme Fraiche
 - 3 Ei neutrales Öl
 - 450 g gemischtes Hack
 - Salz, Pfeffer
 - 100 g Taco-Chips
 - 6 Stiele Koriandergrün
 - 150 ml Barbecue-Sauce (oder Ananas Würfel oder) Salsa
 - 1 Limette
-

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln. Salat putzen und in Streifen schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Avocado schälen und in Würfel schneiden.

Tomaten in grobe Stücke schneiden. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Käse raspeln. Creme Fraiche glatt rühren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze krümelig und braun anbraten. Zwiebeln zugeben und 2 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Hack, Salat, Tomaten, Mais, Käse, Avocado, Taco-Chips und abgezupfte Korianderblätter mit Sauce, Ananas Stückchen und Creme Fraiche in eine grosse oder mehrere kleine Schüsseln schichten. Zwischendurch mit einigen Spritzern Limettensaft beträufeln. Fertig!

Damit der Salat noch schön frisch ist, wenn die Gäste kommen: alle Zutaten vorbereiten, schnippeln, raspeln, anbraten, bereitstellen und erst einschichten, kurz bevor die Fiesta mexicana beginnt.
