

Mexikanischer Schichtsalat

Zutaten

- 1 Eisbergsalat
- 4 große Tomaten, gewürfelt
- 600g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Flasche Salsasauce
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 Becher saure Sahne
- 200g geriebenen Gouda
- 1 Tüte Tortillachips
- Salz und Pfeffer
- Knoblauch

Zubereitung

Den Eisbergsalat klein schneiden und in eine große Schüssel geben.

Darauf dann die gewürfelten Tomaten.

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, drei gepressten Knoblauchzehen und etwas Salz und Pfeffer anbraten.

Darüber dann eine Flasche Salsasauce schütten. Natürlich nicht durchrühren, denn es ist ein Schichtsalat. 😊

Darüber eine Dose Mais und eine Dose Kidneybohnen.

Danach die 2 Becher saure Sahne und über die saure Sahne schließlich den geriebenen Käse verstreuen, bis alles bedeckt ist.

Dieser Schichtsalat sollte einen Tag lang ziehen.

Am Tag des Servierens die Tortilla-Chips zerbröseln und über den servierfertigen Salat geben.

Hierfür eignen sich scharfe Tortillas bzw. Käse-Tortillas.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)

- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Vorspeisen, Salate, mexikanisch, Grillen, Mais, Kidneybohnen, Knoblauch, Eisbergsalat, Hackfleisch, Zwiebeln, gewürfelte Tomaten, saure Sahne, geriebener Gouda, Tortillachips]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - Rund ums Kochen und Backen

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/mexikanischer_schichtsalat

Last update: **11.11.2023 20:15**

