Rezept

Tex-Mex-Schichtsalat

Ein Rezept von Tex-Mex-Schichtsalat, am 28.04.2024

Zutaten

1	kleiner Eisbergsalat (etwa 200 g)
1	Avocado
1 Dose	Kidneybohnen (285 g Abtropfgewicht)
200 g	Roastbeef-Aufschnitt
1 Bund	Koriandergrün
300 g	saure Sahne
	Salz
4	Tomaten
	Saft von ½ Limette
100 g	Cheddar oder junger Gouda
4 EL	mexikanische Salsasauce (aus dem Glas)
4	Frühlingszwiebeln
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Eisbergsalat waschen, putzen und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen und in große Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Avocado längs halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch würfeln und mit Limettensaft mischen. Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Käse entrinden und grob reiben. Roastbeef-Scheiben in Streifen schneiden und mit der Salsa mischen.

2. Den Koriander waschen, trockenschütteln und hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Beides mit der sauren Sahne verrühren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Salatzutaten der Reihe nach in eine Schüssel schichten, die saure Sahne darüber geben. Den Salat möglichst noch etwas ziehen lassen, vor dem Servieren durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.