

Rezept

Schichtsalat mit Tortillachips

Ein Rezept von Schichtsalat mit Tortillachips, am 19.04.2024

Zutaten

1 EL Öl	250 g Hackfleisch
½ kleiner Eissalat	2 Tomaten
Salz	Pfeffer
3 EL mexikanische Salsa (Fertigprodukt; Flasche)	2 EL Ketchup
½ Bund frische Kräuter (z. B. Schnittlauch)	200 g saure Sahne
50 g Tortillachips	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Kinder | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Öl erhitzen, das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braun und krümelig braten.

2. Inzwischen den Eissalat waschen, gut abtropfen lassen, in Stücke zupfen und in eine Glasschüssel füllen. Tomaten waschen, in Würfel schneiden, dabei den Stielansatz herausschneiden. Tomatenwürfel auf dem Eissalat verteilen.

3. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Salsa und Ketchup würzen. Leicht abgekühlt als nächste Schicht auf den Salat geben. Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Saure Sahne etwas salzen und mit den Kräutern verrühren. Über dem Hackfleisch verteilen. Tortillachips in Stücke brechen und als Abschluss auf den Salat streuen.