

Taco-Salat

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Eisbergsalat
- 500 g Hackfleisch
- 400 g Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 3 Tomaten
- 400 g Schmand
- 200 g Gouda (gerieben)
- 1 Tortilla Chips
- 1 Flasche Salsa
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Würze das Hackfleisch für den Taco Salat mit Salz und Pfeffer und brate es in einer Pfanne krümelig.
2. Wasche den Eisbergsalat und schneide ihn in Stücke. Wasche die Tomaten und schneide die in Stücke.
3. Spüle die Bohnen und den Mais ab.
4. Nimm dir eine große Schüssel und schichte den Taco-Salat darin. Beginne mit dem Eisbergsalat und gib die anderen Zutaten in folgender Reihenfolge darauf: Tomaten - Mais - Kidneybohnen - Hackfleisch - Salsa - Schmand.
5. Stelle den Schichtsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank.
6. Verteile vor dem Servieren die Tortillachips darauf.

Variationsideen für den mexikanischen Schichtsalat

- Du magst es gerne scharf? Würze das Hackfleisch mit Chili oder Cayenne-Pfeffer.
- Würziger wird der Salat, wenn du statt Kidneybohnen gleich Chili-Bohnen verwendest.
- Variiere den Käse. Probier es mal mit Emmentaler oder würzigem Bergkäse.
- Wenn du Taco-Salat ohne Tomaten möchtest, dann ersetze sie durch gewürfelte Paprika.
- Verrühre den Schmand mit etwas Milch, dann zieht er im Taco Salat mehr durch. Du kannst ihn auch mit Knoblauch würzen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

