

Schichtsalat Mexikanische Art

Diese mexikanische Variante ist ein beliebter Partyklassiker geworden. Hoch stapeln ist erlaubt. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

8 - 10 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Gebratene Zwiebeln:

200 g Zwiebeln
etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Hackfleisch:

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
500 g Hackfleisch vom Rind
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. gemahlener Ingwer
gemahlener Kurkuma
Chilipulver

Guacamole:

1 reife Avocado
1 kleine Zwiebel
Knoblauch
Saft von 1 Limette
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlener Kreuzkümmel

Salat:

½ Kopf Eisbergsalat (etwa 150 g)
285 g Mais (Abtropfgew.)
250 g Kirschtomaten
200 g Gurken

Außerdem:

200 g Cheddar-Käse
500 g Chili-Tomatensoße
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
200 g Tortilla-Chips (Nachos)
oder Nachos

Wie bereite ich einen mexikanischen Schichtsalat zu?:

1 Gebratene Zwiebeln zubereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze bräunen. Salzen, pfeffern und erkalten lassen.

2 Hackfleisch zubereiten:

In der gleichen Pfanne wieder etwas Öl erhitzen und das Hackfleisch darin rundherum anbraten. Große Stücke mit einer Gabel zerdrücken. Mit den Gewürzen abschmecken und erkalten lassen.

3 Guacamole zubereiten:

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Avocadofruchtfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Limettensaft und Crème fraîche pürieren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.



4 Salat zubereiten:

Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, 5 zur Dekoration beiseitelegen und den Rest vierteln. Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden.

- 5** Cheddar fein reiben. Alle Zutaten in kleine Schälchen, z. B. Dessertschälchen schichten: mit Eisbergsalatstreifen beginnen. Mais und Tomaten darübergerben und mit Guacamole bedecken. Hackfleisch, Gurke, Tomatensoße und Zwiebeln als nächstes darauf schichten. Geriebenen Käse darüberstreuen, Crème fraîche in Klecksen daraufgeben und mit Chips üppig bestreuen. Je 1/2 Tomate als Deko auflegen. Mexikanischer Schichtsalat servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Party können Sie den Salat auch in einer großen Schüssel zubereiten.

