

Nacho-Salat

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Esslöffel Öl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 gr Hackfleisch, 2 Dosen Mais, 2 Dosen Kidney-Bohnen, 1 Flasche Salsa-Soße, 1 Eisbergsalat, 250 gr geriebenen Käse, 1 Becher Schmand, 1 Packung Nacho-Chips.

Die Vorbereitungen:

Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebel schälen und schneiden.
Salat waschen und kleinschneiden.
Knoblauchzehe schälen und in feine Würfelchen schneiden.
Mais und Kidney-Bohnen abwaschen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln in der Pfanne dünsten. Hackfleisch anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, Knoblauch dazugeben. Abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel nun schichtweise die Hälfte Hackfleisch, eine Dose Mais, eine Dose Kidney-Bohnen sowie eine halbe Flasche Salsa-Soße. Dann das restliche Hackfleisch, die zweite Dose Mais, die zweite Dose Kidney-Bohnen sowie den Rest aus der Salsa-Soße schichtweise darübergeben. Den zerkleinerten Eisbergsalat darauf verteilen. Nun den Schmand (evtl. mit ein wenig Milch verdünnen oder auch wahlweise Creme fraiche) auf den Salat geben. Als nächste Schicht den geraspelten Käse. Nun eine handvoll Nachos grob zerkleinern und als letzte Schicht oben drauf krümeln. Evtl. noch ein paar ganze Nachos darauf legen.