



# Schichtsalat mit Tortilla-Chips, Mais & Sour Cream



## Zutaten

### Für das Hackfleisch:

5 EL	Kreuzkümmel
1	Tomatenmark
	Zwiebel
	Salz
2 EL	Olivenöl
	Chilipulver
	Oregano
500 g	Rinderhackfleisch
	Paprikapulver
200 ml	Wasser
1	Knoblauchzehe

### Für die Salsa:

	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel
5 mittelgroße	Tomaten
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 kleines Bund	Koriander

### Für die Sour Cream:

	Salz
400 g	saure Sahne
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Limette

### Für den Salat:

2/3 Dose	Mais
2	Avocados
2 bis 3 Handvoll	Tortilla-Chips
2/3 Dose	rote Bohnen
	Salz
200 g	Cheddarkäse
1	Limette
1 bis 2	Salatherzen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2770 kJ, 662 kcal, 27 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 52 g Fett, 95 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € € €

schnell

spicy

## Zubereitung

Du bist zu einer Grillparty eingeladen und weißt noch nicht, welchen Salat du mitbringen sollst? Dann ist unser leckerer Nacho-Salat mit Hackfleisch, Avocado und Tomaten-Salsa genau das Richtige für dich! Der Nacho-Salat ist nicht nur super schnell und einfach zubereitet, er schmeckt auch super lecker! Der Nacho-Salat ist ein leckerer Schichtsalat aus gebratenem Hackfleisch, Mais, Bohnen, einer selbstgemachten Tomaten-Salsa, Avocado und Salat. Zusätzlich gibt es noch eine Schicht aus einer cremigen Sour Cream mit Limette und eine Schicht aus geriebenem Cheddar. Für den perfekten Crunch bekommt unser Nacho-Salat noch ein leckeres Topping aus zerbröselten Tortilla-Chips. Unser Nacho-Salat ist wirklich einfach vorbereitet und ist garantiert in Nullkommanichts auf deiner nächsten Grillparty aufgegessen. Probiere unseren Nacho-Salat unbedingt einmal aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst schneidest du die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Dann 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Anschließend die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen dazugeben und noch für etwa 5 Minuten mit andünsten. Jetzt gibst du 5 EL Tomatenmark und 200 ml Wasser dazu und würzt alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Paprikapulver und Oregano. Das Ganze für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

### Step 2:

Für die Salsa die rote Zwiebel, eine weitere Knoblauchzehe und die Tomaten fein würfeln und mit 4 EL Olivenöl vermengen. Dann kannst du sie salzen und pfeffern und mit frisch gehacktem Koriander vermengen.

### Step 3:

Für die Sour Cream vermengst du die saure Sahne mit dem Abrieb und dem Saft der Limette sowie etwas Salz und Pfeffer.

### Step 4:

Dann den Salat in feine Streifen schneiden, den Cheddar grob raspeln und das Dosen-Gemüse abtropfen lassen. Die Avocados würfelst du und beträufelst sie mit Salz und Limettensaft.

### Step 5:

Nun verteilst du zuerst das Hackfleisch in einer Glasschüssel. Darüber kommt der Mais, die Bohnen, die Avocado, der Salat, nun die Tomaten, der Käse und zum Schluss die Sour Cream. Kurz vor dem Servieren gibst du noch die Tortilla-Chips leicht zerbröseln oben drauf.