

Tacco-Salat

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 6 Portionen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- frische Tomaten / Paprika
- 400 g Hackfleisch
- 750 ml Salsa-Soße (normal / scharf)
- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Avocado
- Limettensaft
- Knoblauch
- 1 Becher saure Sahne
- 200g geriebenen Emmentaler
- 1 Tüte Taccochips (Cheese / ...)



1. Eisbergsalat
2. Mais
3. Kidneybohnen
4. Hackfleisch-Soße
5. Guacamole
6. Emmentaler
7. Tacco-Chips

Zubereitung

Als Erstes die Hackfleisch-Soße zubereiten, diese muss danach noch auskühlen. Dafür die Zwiebel und evtl. Tomaten & Paprika schneiden, das Hackfleisch damit anbraten, etwas würzen und dann mit der Salsasoße ablöschen. Nach Belieben abschmecken. Auskühlen lassen.

Die restlichen Zutaten erst kurz vor dem Anrichten vorbereiten:
Für die Guacamole etwas Knoblauch zerkleinern, die Avocado schälen und zusammen pürieren. Etwas Limettensaft hinzugeben, damit die Avocado nicht braun wird. Dann mit der sauren Sahne verrühren und würzen.

Salat waschen, in kleine Stücke rupfen oder schneiden.

Den Salat nach Angabe schichten.