

Avocado-Tacco-Salat

Zutaten:

- 1 große rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Avocado
- etwas Zitronensaft
- Tomatenmark
- Salz & Pfeffer
- 1 Chilischote (wer es scharf mag)
- 200 g Feta
-
- Taccos
- Salat nach Wahl

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Mais abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Avocado schälen und in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl krümelig anbraten, Zwiebel zufügen, wer mag kann noch eine frische gehackte Chilischote mit anbraten, mit Tomatenmark, Salz & Pfeffer abschmecken.

Salat waschen und auf Teller verteilen, mit Essig, Öl und Salz bestreuen.

Alles auf Teller verteilen, zum Abschluß kommen Taccos und zerkrümelter Feta .