

Taco Salat

Für 2 Personen

1 Pkg Tortilla Chips Chili	1 Pkg Tortilla Chips Cheese	500 g Rinderhack
200 g Cheddar	250 ml Buttermilch	100 ml Taco Soße, scharf
40 ml Mayonnaise	2 Tomaten	1 Römersalat
1 Avocado	1 Zwiebel, rot	1 Limette, unbehandelt
2 Zehen Knoblauch	4 EL Sauerrahm	3 EL Olivenringe, schwarz
2 EL Pflanzenöl	1 TL Oregano	1 TL Koriander, gerebelt
1 TL Knoblauch, gerebelt	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Prise Chilipulver
1 Prise Rosenpaprika, edelsüß	1 Prise Tacogewürz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Tortilla Chips in der geöffneten Tüte mit der Hand zerbröseln. Das Rinderhack mit dem Koriander, dem Oregano, dem Tacogewürz, einer Prise Knoblauchgewürz, einer Prise Rosenpaprika und etwas Chilipulver würzen. Das Hack in dem Öl anbraten und abkühlen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Limette halbieren und auspressen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Petersilie zurückbehalten. Nun zwei Esslöffel des Limettensaftes mit dem Knoblauch, der Petersilie der Buttermilch und der Mayonnaise zu einem Dressing vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomate vom Strunk befreien und würfeln. Den Römersalat vom harten Stiel und den äußeren Blättern befreien, waschen und schleudern. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Schale abziehen und das verbliebene Fruchtfleisch klein würfeln. Nun die Salatblätter, die Zwiebelringe, die Avocadostücke und Oliven sowie die zerbröselten Tortilla Chips in Schüsseln geben und mit dem Dressing beträufeln. Anschließend das Hackfleisch in die Mitte legen und die Tomaten dekorativ auf dem Salat platzieren. Den Cheddar darüber reiben. Auf das Hackfleisch je zwei Esslöffel Salsa und Sauerrahm geben und die restlichen Tortilla Chips dekorativ am Rand der Schüssel verteilen. Abschließend das Ganze mit Petersilie garnieren.

Renate Seuling am 21. September 2009