

Mexikanischer Schichtsalat

Zutaten

Pro Person 150g Putenbrust von
Hartmanns Putenhof

- 1 Eisbergsalat
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Dose Mais
- 400ml Schmand
- 400ml Mexikanische Würzsoße
(z.B. von Maggi)
- ca.80g Tortillachips
- Mehl



Zubereitung

Die Putenbrust in feine Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Das Fleisch in einer heißen Pfanne mit Öl kross anbraten, die mexikanische Würzsoße darüber geben, alles für 10 min bei geringer Hitze ziehen lassen und anschließend vom Herd nehmen.

Den Eisbergsalat und die Paprika waschen und klein schneiden. Den Salat in eine Glasschüssel geben und Paprika sowie Mais darüber schichten. Anschließend das abgekühlte Fleisch mit der Soße darüber geben. Den Schmand glatt rühren und über das Fleisch geben. Kurz vor dem Servieren zu oberst zerbröselte Tortillachips verteilen.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir
lauwarmes Baguette

... noch ein Tipp

Je nach Belieben kann der Salat auch mit
Kidneybohnen oder mit Chili verfeinert werden.
Hierzu am Besten beides mit dem Fleisch anbraten.