

# 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.