

Taco-Schicht-Salat - Rezept von Daniel Küttner

Was Daniel Küttner am Kochen so sehr gefällt? Dass man für seine Kreativität fast immer reichlich belohnt wird! 💡 So wird in seinem bunten veganen Taco-Schicht-Salat ein beliebter knuspriger Snack aus der Tüte ein wenig zweckentfremdet und in seiner mexikanisch-inspirierten Sommermahlzeit neben knackigem Gemüse und cremiger Guacamole serviert 🥑

Rezept herunterladen

Zutaten

• Salat

- 1 Dose schwarze Bohnen (400 g), abgetropft und abgespült
- 1 Dose Mais (400 g), abgetropft
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 Kopf Eisbergsalat, fein geschnitten
- 1 Avocado, gewürfelt (optional)
- 150 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Packung Tortilla-Chips, zerbröselt

• Guacamole

- 2 reife Avocados
- 1 Limette, Saft
- 1 kleine Tomate, fein gewürfelt
- 1/4 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

- Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - **Dressing**
 - 150 g vegane saure Sahne oder Joghurt
 - 2 EL Limettensaft
 - 1 TL Kreuzkümmel
 - 1 TL Paprikapulver
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
-

Zubereitung

Schritt 1

Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken und Limettensaft hinzufügen. Tomate, rote Zwiebel und Knoblauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Saure Sahne oder Joghurt mit Limettensaft, Kreuzkümmel und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

In einer großen Schüssel oder einer tiefen Glasschale die Zutaten wie folgt schichten: Eisbergsalat, Bohnen, Mais, Paprika, Cherrytomaten, Avocado Streifen (optional), Rote Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Koriander. Dann das Dressing gleichmäßig verteilen. Guacamole als nächste Schicht hinzufügen. Zerbröselte Tortilla-Chips darüber streuen.

Schritt 4

Den Salat am besten sofort servieren, damit die Tortilla-Chips knusprig bleiben. Falls gewünscht, mit zusätzlichen Limettenspalten und Koriander garnieren.

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024

Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99