Tex Mex Salat mit Tortilla Chips

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Tex Mex Salat mit Tortilla Chips

Tex Mex Salat mit Tortilla Chips

300 g Mais

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 rote Paprika

1 kleine rote Zwiebel

150 g Kirschtomaten

1 Avocado

100 g geriebener Cheddar Käse

1 Handvoll Eisbergsalat oder Römersalat

3 Handvoll Don Enrico Tortilla Rolls Chili Lime

Dressing:

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Limettensaft

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Salz, Pfeffer

2 Teelöffel Chili Sauce

Tex Mex Salat mit Tortilla Chips

1.

Mais und Bohnen gut abspülen. Paprika und Avocado würfeln, Zwiebel fein hacken, Tomaten halbieren und Salat klein schneiden.

Salatzutaten (Mais, Bohnen, Paprika, Tomaten, Zwiebel, Salat, Avocado, Käse) in eine große Schüssel geben.

Dressing verrühren und über den Salat geben. Alles vorsichtig mischen.

Tortilla Chips grob zerbröseln und erst ganz am Ende darüber streuen. Sofort servieren, damit die Chips schön knusprig bleiben.