



mexikanischer Schichtsalat

mit Sternchen Hackfleischbratlingen

■	Zutaten für den Salat
1	<i>Eisbergsalat</i>
4 große	<i>Tomaten</i>
2 grüne	<i>Paprika</i>
1	<i>Zwiebel</i>
1 Flasche	<i>Salsa Sauce</i>
1 Dose	<i>Mais</i>
1 Dose	<i>Kidneybohnen</i>
2 Becher	<i>Saure Sahne</i>
200 Gramm	<i>Mittelalter Gouda</i>
1 Tüte	<i>Tortilla Chips</i>
scharfe	
1 Zehe	<i>Knoblauch</i>
Salz Pfeffer	

■	Zutaten für die Sternchen Hackfleischbratlinge
400 Gramm	<i>Rinder Hackfleisch</i>
1 rote	<i>Paprika</i>
1 kleine	<i>Zwiebel</i>
1	<i>Ei</i>
1	<i>Mexikanische Gewürzmischung</i>
1 große	<i>Prise Salz</i>
1-2 Esslöffel	<i>Paniermehl</i>

■ Zubereitung

- den Salat waschen, klein reißen und in eine große Schüssel geben
- am schönsten sieht hierbei eine Glasschüssel aus
- die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden
- die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden
- die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln
- den Knoblauch schälen und sehr klein hacken
- darüber dann eine Flasche Salsa, am besten eine große, schütten
- den Mais und die Kidneybohnen aus der Dose nehmen, abspülen und abtropfen lassen
- Mais und Kidneybohnen auf die anderen Zutaten schichten
- darüber die 2 Becher Saure Sahne
- über die saure Sahne dann den geriebenen Käse verstreuen
- dies kann bzw. sollte man alles schon am Vortag machen, damit alles schön durchziehen kann
- vor dem Servieren (aber nicht schon am Vortag,) die Chips nehmen, zerbröckeln und drüberstreuen
- das Hackfleisch und die angegebenen Zutaten vermischen
- den Fleischteig circa 1 cm dick ausrollen
- mit einer mittelgroßen Sternform die Bratlinge ausstechen
- mit wenig Fett goldbraun anbraten und zu dem Schichtsalat servieren