



Mexicanischer Salat

ZUTATEN

Für ca. 4 Portionen

1 Bio Salat (z.B. Eichblatt oder Lollo Bionda)
200 g Dattelcherrytomaten
0,5 Bd Dill
1 Bund Schnittlauch
1 Avocado
2 El Zitronensaft
1 Glas weiße Bio-Bohnen (= 330 g)
250 g Gegrilltest vom Vortag (z.B. Hähnchenbrust, Schweine- oder Rindersteaks)
3 El Olivenöl
2 El Aceto Balsamico di Modena
1 El Akazienhonig
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)
50 g Tortillia Chips Natur

ZUBEREITUNG

1. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Dattel-Cherrytomaten waschen und längs halbieren. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden.
2. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchthälften herauslösen, jeweils längs halbieren und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft marinieren. Weiße Bohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Fleisch in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden.
3. Alle Zutaten in einer flachen Salatschüssel anrichten und locker mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Akazienhonig, Salz und Pfeffer vermengen. Salat mit grob zerkleinerten Tortilla-Chips bestreut servieren und übrige dazureichen.