Mexican Salat mit feurigem Chili-Limettensaft-Dressing

*Zutaten Salat Zutaten Dressing*

1 kl. Dose Mais (140g) 4 EL Sweet Chili Sauce

1 kl. Dose rote Bohnen (140g) 2 EL Saure Sahne

1 Handvoll Nachos 4 EL Limettensaft

1 Handvoll gem. Blattsalat 2 EL Olivenöl

1 kl. Gelbe Paprika Salz

1 kl. Rote Paprika

60 g Cheddar

*Zubereitung*

Spüle Mais und Bohnen ab. Den gemischten Blattsalat wäschst du und lässt ihn abtropfen damit das Dressing dann später nicht wässrig ist. Der Paprika wird in kleine Würfel zerschnipselt und der Cheddar klein gerieben. Zermalme dann die Nachos in kleine, aber nicht zu kleine, Stücke. Alles nacheinander in ein Glas schichten. Nicht werfen.

Alle Zutaten für das Dressing in ein hohes Glas füllen und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse pürieren. Gib Salz dazu bis es dir schmeckt.

Damit die Nachos nicht matschig werden bewahre ihn separat auf, wenn du den Salat eine Weile stehen lässt.