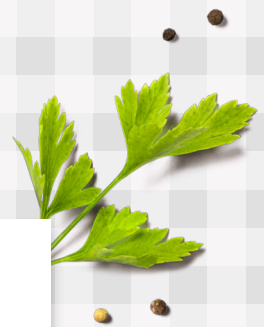




HOT TACO SALAT



 4 Portionen  20 Min.

Zubereitung

1. Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Tatar in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Chili Sauce unterrühren und abkühlen lassen.
2. Den Kochkäse in der Milch bei kleiner Hitze auflösen und danach abkühlen lassen.
3. Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Salatschüssel geben.
4. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden, auf dem Rand des Salates verteilen.
5. Die Hackfleischsauce in die Mitte der Schüssel geben und die Käsesauce darauf verteilen.

Mit Chips zum Dippen servieren.

Guten Appetit!

Zutaten

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 400 g Tatar
- 2 grüne Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 2 große Tomaten
- 1 Flasche Hot Chili Sauce
- 200 g Bönsel Kochkäse der Klassiker ohne Kümmel**
- 1/4 Liter Milch
- 100 g Taco-Chips

