

Mexikanischer Poulet- Salat *mit* Tortillas & Tartar



Dip-Tipp:
teste auch das
Original, Curry
oder Paprika

Zutaten:

Für das Dressing:

- 2-3 EL Haus-Sauce Tartar
- 200 g Crème Fraîche
- 1 TL Kräuteressig
- 1 TL Olivenöl

Für das Poulet:

- 2 Pouletfilets
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver mild
- Salz, Pfeffer

Für den Salat:

- 200 g gemischter Salat
- 150 g Mais
- 150 g Kidneybohnen
- ½ rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- getrocknete Chiliflocken (optional)
- ca. 60 g Tortilla Chips

Zubereitung:

1. Für das Dressing die Crème Fraîche zusammen mit der Haus-Sauce nach Wahl glattrühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.
2. Das Fleisch trockentupfen und in Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und marinieren lassen.
3. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Salat bereitstellen. Den Mais und die Bohnen durch ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar ist. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Paprika halbieren und in Würfel schneiden. Den Salat in einer grossen Schüssel vermengen.
4. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und das Poulet von allen Seiten anbraten.
5. Zum Anrichten den Salat auf die Teller verteilen. Die Tortilla Chips dazwischen platzieren.
6. Das Fleisch auf den Salat legen und zusammen mit dem Dressing servieren.