

Scharfer Schichtsalat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g Linsenchips Paprika,
250 g Cocktailtomaten,
130 g Grünländer Käse
(Paprika-Chili),
1 Dose Mais, 1 Dose Kidneybohnen,
1 Paprika, ½ Kopfsalat,
2 EL Olivenöl, 1 Zitrone,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
200 g Sauerrahm,
4 grüne, gefüllte Pfefferonen

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten halbieren, Käse und Paprika klein würfeln und den Salat in Streifen schneiden – alles in getrennte Schälchen geben.
2. Das Dosengemüse getrennt voneinander in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
3. Den Salat mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren.

4. Anschließend alle Komponenten in Gläser schichten (den Käse ganz zum Schluss, damit er nicht durchweicht) und mit den Linsenchips bestreuen.

5. Zum Abschluss alles mit Sauerrahm und gefüllten Pfefferonen garnieren.