



## **Tortilla-Salat „Sombbrero“**

von Mario Kotaska

### **Zutaten (für vier Portionen)**

4 Tortilla-Fladen  
75 g geriebener Käse  
Cayennepfeffer  
1 Eisbergsalat  
1 rote Zwiebel  
150 g Mais  
150 g Kidneybohnen  
1 Paprika  
1 Gurke  
100 g Tortilla-Chips

### Salsa

1 rote Zwiebel  
Olivenöl  
Kreuzkümmel  
3 Zehen Knoblauch  
2 bis 4 Chilis  
400 g Tomaten  
Salz  
50 ml Sangrita  
Koriander

### Sour Cream

100 g Crème fraîche  
50 g Mayonnaise  
1 Limetten, Abrieb und Saft  
Salz, Pfeffer  
Zwiebelpulver

### **Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten)**

Tortilla-Fladen kurz in kochendes Wasser geben, um sie formbar zu machen. Außenseite hitzebeständiger Tassen leicht einölen und Tassen umgedreht auf ein Backblech stellen. Tortilla-Fladen darüberlegen und hübsch arrangieren, um eine schalenähnliche Form zu erzeugen. Etwas geriebenen Käse sowie Cayennepfeffer obenauf streuen. Bei 220 Grad backen, bis sie goldbraun und knusprig sind und die Form behalten. Alternativ kann man den Salat auch in normalen Schälchen anrichten.

Dann die Salsa vorbereiten: Zwiebel in Streifen schneiden und in Olivenöl mit Kreuzkümmel anschwitzen. Zerkleinerten Knoblauch, Chilis, grob gewürfelte Tomaten und Salz hinzugeben.

Bevor mit Sangrita angegossen wird, das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten langsam zerfallen.

Als zweite Sauce eine Sour Cream herstellen: Crème fraîche und Mayonnaise vermischen, mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zwiebelpulver würzen.

Eisbergsalat in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebelringe, Mais, Kidneybohnen, zerkleinerte Paprika sowie Gurke hinzugeben. Der Salsa etwas grob gehackten Koriander untermischen und diese noch heiß über den Salat geben, gut vermischen. In den abgekühlten Schalen anrichten, etwas Salsa sowie Sour Cream dazugeben. Dekorativ mit geriebenem Käse und Chips-Bröseln bestreuen.