

BBQ Abend

4 Personen

Zutaten	Salat
8 Würstchen 2x Brot (Baguette, Ciabatta) Ketchup Senf 2 Maiskolben	Schichtsalat <ul style="list-style-type: none">! 125 g Hackfleisch! 1 Zwiebel! ½ Dosen Mais! ½ Dosen Kidneybohnen! Ca. 130 ml Salsasoße! ¼ Eisbergsalat! Ca. ¼ – ½ Becher Creme Fraîche! Ca. 90 g Käse! 35 g = ¼ Tüte Nachos Tomatenbutter <ul style="list-style-type: none">! Ca. 90 g Butter! TK-Kräuter (wer mag)! Ca. 3 EL Tomatenmark! Salz und Pfeffer Kräuterquark <ul style="list-style-type: none">! Ca. 170 g Quark! Ca. 85 g Joghurt! Kräuter! Salz, Pfeffer, Paprikagewürz Tomate-Mozarella <ul style="list-style-type: none">! 2 große Tomaten! 85 g Mozzarella! Balsamico-Essig! Olivenöl

Schichtsalat:

Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit dem Hackfleisch zusammen anbraten. Abkühlen lassen und in eine Schüssel füllen.

Die Hälfte des Mais und die Hälfte der Kidneybohnen auch in die Schüssel geben. Die Hälfte der Salsasauce über die Masse geben. Dann den Rest des Mais und der Kidneybohnen und den Rest der Sauce in die Schüssel schichten.

Den Eisbergsalat putzen, kleinschneiden und auf den Salat geben. Dann Crème fraiche auf den Eisbergsalat geben. Darauf dann den Käse verteilen. Nun 3/4 der Nachos zerbröseln und auf dem Käse verteilen.

Mit den restlichen Nachos kann der Salat direkt vor dem Verzehr noch verziert werden.

Tomatenbutter:

Zimmerwarme Butter mit dem Tomatenmark, Salz, Pfeffer gut vermischen (wer mag, macht noch Kräuter dazu). Mal probieren und ggfls. Nachwürzen. Bis zum Servieren, die Butter noch im Kühlschrank lagern.

Kräuterquark:

Alles gut vermischen und abschmecken.

Tomate-Mozzarella:

Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren kommt noch Salz und Pfeffer drüber und auch Balsamico und Olivenöl. Dabei vorsichtig schütten und ggfls. Den Daumen vor die Öffnung leicht drücken und Balsamico und Öl nur tröpfeln lassen. Ansonsten kann es passieren, dass Tomate und Mozzarella im Öl und Essig schwimmen ;)

Würstchen, Mais und Brot:

Würstchen und Maiskolben ab auf den Grill.
Brot beim Bäcker kaufen, dann nur noch schneiden oder aufbacken.