



GREEN ROSIN

SIMPLY GREAT FOOD



Green Rosin Nachosalat

VEGETARISCH

Für 2 Portionen

 150 g Tofu-Tomate Aufstrich

Weitere Zutaten

100 g Nachos

150 g Mais

1 Avocado

2 Limetten

1 Kopf Römersalat

100 g Parmesan

150 g Kidneybohnen

1 gelbe Paprika

100 g Ananas

2 EL Olivenöl

Koriander, frisch

#mygreenrosin



GREEN ROSIN

SIMPLY GREAT FOOD

Zubereitung

1. Römersalatblätter zupfen und waschen.
2. Die Avocado entsteinen. Die Hälfte des Fruchtfleisches in eine Schüssel geben und unter Zugabe von Limettenzesten, Limettensaft, Olivenöl und Salz grob mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die andere Avocadohälfte in grobe Stücke schneiden und in einer Grillpfanne von allen Seiten braten.
4. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.
5. Ananas schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Ananaswürfel und Paprikascheiben in einer Grillpfanne von allen Seiten anrösten.
6. Mais und Kidneybohnen abtropfen lassen und in einer Schale anrichten.
7. Tofu-Tomaten Aufstrich hinzugeben, mit der Paprika, der Guacamole, der gegrillten Ananas und dem frischen Römersalat schichten. Mit Nachos und frischem Koriander ausgarnieren.

GREEN ROSIN
in cooperation with



OTTO
GOURMET

#mygreenrosin