

Haystack aus Komolze II „Der Nachschlag“

Zutaten für 10 Person:	Menge
Kidney Bohnen aus Dose	1000g
Gemüsebrühe	70g
Paprikapulver, rosenscharf	
Oregano	
Ketchup	500ml
Reis	500g
Salz	
Schmand	300g
Avocados, Hass	500g
Joghurt	750g
Limetten	2
Salz, Pfeffer	
Eisbergsalat	2,5 Köpfe
Rote Paprika	500g
Zwiebeln	200g
Tomaten	500g
Gurken	750g
Mais aus Dose	1000
Nachos ungewürzt	500g

Zubereitung:

Zuerst erwärmt ihr die Kidney-Bohnen in einen Topf und würzt es mit der Gemüsbrühe, Oregano, Chili, dem Paprikapulver und dem Ketchup. Nebenbei kocht ihr den Reis in Salzwasser. Ist der Reis fertig gekocht, wird das Wasser abgegossen und mit den heißen Kidney-Bohnen gemischt. Separat sollte der Dip zubereitet werden, indem ihr die Avocados auslöffelt und das Fleisch mit der Gabel zermantscht. Es wird dann mit dem Joghurt und der Schmand verrührt und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Als Drittes nehmt ihr den grünen Salat auseinander – die Blätter waschen aber ganz lassen. Das restliche Gemüse schneidet ihr klein; bis auf den Mais, den macht ihr nur auf.

Haystack aus Komolze II „Der Nachschlag“

Wie der Name schon sagt (Haystack = Heuhaufen), werden hier Dinge übereinander gehäuft. Und zwar in der Reihenfolge:
Nachos -> Bohnen-Reispampe -> Salat/Gemüse -> Dip.

Und nun Guten Appetit.

Servieren – Tischspruch – Guten Appetit!!!