



Mexikanisches Pfannenbrot mit Avocado-Mais-Salat

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

10	Avcados	1 kg	Dosenmais
1 Bund	Koriander	500 ml	Milch
250 g	Butter	1 kg	Mehl
2 Pck.	Backpulver	2 TL	Salz
	Öl zum Backen	1 kg	Tomaten
6	Chilischoten	10	Limetten
1/8 L	Olivenöl	5	Knoblauchzehen
	Salz		Pfeffer grob oder fein nach Belieben

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl, Butter, Milch und Salz mit Backpulver zu einem Teig vermengen und für 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. In heißem Öl portioniertes Pfannenbrot goldbraun backen.
3. Tomatenwürfel mit Limettensaft, Olivenöl, gehacktem Knoblauch, Chili und gehackten Korianderstilen vermengen.
4. Abschmecken und leicht anmixen, so dass die Salsa leicht bindet.
5. Avocado mit Salz und Pfeffer vermengen und leicht zerstampfen.
6. Mais unterheben und mit Olivenöl beträufeln.
7. Anrichten und frisch servieren.