

Dirty Beans & Noodles

Zutaten:

- 500 g gekochte, kalte Nudeln (Hörnchen oder Penne)
- 140 g Maiskörner aus der Dose
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Fuego Schwarze Bohnen in Chilisauce
- 2 TL Fuego Guacomole Seasoning Mix
- 3-4 TL Fuego Hot Pepper Sauce classic
- Zum Garnieren Salatblätter, Gurken, Fuego Tortilla Chips Chili



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Nudeln, Bohnen, Mais und die Frühlingszwiebelröllchen in eine Schüssel geben. Guacomole Seasoning Mix und Hot Pepper Sauce zugeben und mischen. Anrichten: Dirty Beans & Noodles anrichten, mit Kopfsalatstreifen, Tomatenecken oder Salatgurkenscheiben garnieren. Vor dem Servieren mit den zerbrochenen Chili Chips betreuen.

Tipp:

Diesen Salat kann man sehr gut am Tag zuvor vorbereiten. Gut durchgezogen schmeckt er sehr gut. Aber auch hier die Chips erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen.