



Ensalada de **Nopalitos**

ein außergewöhnlicher Genuss

In México heißen die Kaktusblätter „Nopales“ und es gibt unendlich viele Rezepte für die Zubereitung von Speisen mit „Nopalitos“. Sie werden traditionell für Nopalitos-Salat oder die klassische Nopalitos-Suppe verwendet. Darüber hinaus geben sie aber auch Meeresfrüchten, Omelettes, Quiches oder Eintöpfen einen besonderen köstlichen Geschmack.

Zutaten für 6 Portionen:

3 EL Olivenöl

1 EL Essig nach Wahl

1 TL Salz

1 Prise frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

gewürfelte Radieschen nach Geschmack

560g **Nopalitos** (Kaktusblätter)

in Streifen, abgetropft und vorsichtig in kaltem Wasser gewaschen

*(bei uns erhältlich)

375g Tomaten, gehäutet, entkernt und grob zerhackt

1/2 feingehackte Zwiebel

1 EL grobgehackten frischen Koriander, ersatzweise Petersilie



Öl, Essig, Pfeffer und Salz in einer großen Schüssel mit der Gabel oder mit dem Schneebesen zu einer Sauce schlagen. Tomaten, **Nopalitos**, Zwiebeln, Radieschen und Koriander oder Petersilie hineingeben und mit einem großen Löffel ausgiebig in der Sauce wälzen. Den Salat ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren noch einmal gut durchrühren.

Tipp:

Um den Salat aufzupeppen kann man **Mexal Panela Käse** dazugeben oder die **Kaktusblätter in Würzlake**, die eine pikante würzige Eigengeschmack haben, verwenden!



Queso Panela

Naturkäse, tiefgefroren 18°
250g Vakuumpverpackt
Artikel-Nr.: 000530



Nopales Penquitas

Kaktusblätter in Würzlake
900g Glas
Artikel-Nr.: 100148



Nopales Streifen

Kaktusblätter in Streifen
ohne Gemüsezusatz, 900g Glas
Artikel-Nr.: 100131