

ÜBERBACKENE NACHOS / MIT HACKFLEISCH UND FRISCHEM GEMÜSE-TOPPING



Ihr braucht noch einen Snack für den gemeinsamen Filmabend? Diese überbackenen Nachos mit Hackfleisch und Käse sind da das perfekte Rezept. Die Zubereitung geht ganz schnell und noch warm aus dem Ofen mit frischem Salat schmecken sie richtig lecker. Übrigens heißen Tortilla Chips sobald sie mit Käse übergossen oder überbacken werden Nachos.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

WÜRZIGES TOPPING

Brate das Hackfleisch mit dem Olivenöl in einem großen Bräter krümelig an. Schäle und würfle die Zwiebel und Knoblauchzehe und brate sie 2-3 Minuten mit an. Gib nun das Tomatenmark und die Gewürze dazu und rühre alles ein. Schalte den Herd aus.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

NACHOS BACKEN

Verteile die Tortilla Chips in einer Ofenform und verteile das Topping darüber. Schneide die Jalapenos kleine und streue sie darüber. Reibe den Käse darauf und backe die Nachos kurz vor dem Verzehr für etwa 20 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit das frische Topping zu.

FRISCHES TOPPING

Halbiere oder viertele die Tomaten, würfele die Avocado und schneide die Frühlingszwiebel und den Koriander fein. Verrühre die Avocado, Frühlingszwiebeln und Koriander mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer. Serviere die warmen Nachos mit dem frischen Topping und den Tomaten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

WÜRZIGES TOPPING:

- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 50 g** Tomatenmark
- ½ TL** Kreuzkümmel
- 1 TL** Paprika (edelsüß)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

ZUM ÜBERBACKEN:

- 200 g** Tortilla Chips
- 100 g** Jalapeños (eingelegt)
- 200 g** Cheddarkäse

FRISCHES TOPPING:

- 200 g** Cocktailtomaten
- 1** Avocado
- 1** Frühlingszwiebel
- ¼** Bund Koriander
- 1** Limette (Saft)
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer