



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Loaded Nachos

Loaded Nachos

1 Packung Don Enrico Tortilla Chips Salt

1 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

1 rote Zwiebel

1 Dose Mais (klein)

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 Tomate

150 g Cheddar Käse, gerieben

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

1 Avocado

1 Frühlingszwiebel

Frischer Koriander

1 Glas Don Enrico Tomato Chili Dip

1 Esslöffel Don Enrico Rocoto Chili Sauce hot

Für die Guacamole:

1 Packung Don Enrico Guacamole Mix

2 Avocados

100 g Schmand

100 g Naturjoghurt

Für den Sour Cream and Onion Dip:

100 g Frischkäse

100 g Sour Cream

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

Loaded Nachos

1.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine Avocado, Zwiebel und Tomate würfeln. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und den Mais und die Bohnen abtropfen lassen. Koriander hacken.

Die Tortilla-Chips auf einem großen Backblech oder in einer ofenfesten Form gleichmäßig verteilen. Den Jalapeño Cheddar Dip gleichmäßig über die Chips verteilen. Die rote Zwiebel, Mais und Bohnen darauf verteilen. Mit dem geriebenen Cheddar Käse großzügig bestreuen.

Die Nachos im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Währenddessen die Guacamole und den Sour Cream & Onion Dip nach Packungsanleitung zubereiten.

Die warmen Nachos aus dem Ofen nehmen und mit Avocadowürfeln, Tomate, Jalapeño-Scheiben, Frühlingszwiebel und frischem Koriander garnieren. Mit ein paar Spritzern Chilisaucen verfeinern.

Etwas der Guacamole und des Sour Cream & Onion Dips in Klecksen auf den Loaded Nachos verteilen. Den Rest und den Tomato Dip separat als Dip dazu reichen. Sofort servieren und genießen!