



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Überbackene Nachos

Überbackene Nachos

1 Packung Don Enrico Tortilla Chips Salt

0.5 Glas Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

2 Frühlingszwiebeln

60 g Cheddar, gerieben

40 g Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

250 g Hackfleisch

1 Kleine(s) Zwiebel

1 Knoblauchzehe

70 g Cherrytomaten

0.5 Avocado

Salz, Pfeffer & Paprikapulver

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Überbackene Nachos

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Hackfleisch in Olivenöl ca. 5 min. anbraten, dann Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2-3 min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Frühlingszwiebel und Jalapeño Chillies in Ringe und Avocado in Stücke schneiden. Tomaten halbieren.

Tortilla Chips auf einem Backblech ausgelegt mit Backpapier verteilen oder in eine ofenfeste Form geben. Etwas Dip über die Chips verteilen, darüber das Hackfleisch und nochmal Dip geben.

Über alles die Jalapeño Chillies und die Hälfte der Tomaten und Frühlingszwiebeln verteilen. Käse verstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze wenige Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nachos mit den restlichen Frühlingszwiebeln, Tomaten und der Avocado toppen und genießen!