

NACHOS

ZUTATEN

für ca. 6 Personen

10 Stk. Tortillas Weizenmehl
(Art.-Nr. 24365)

300 g Hackfleisch

1 El Erdnussöl zum Anbraten

25 g Taco-Gewürzmischung

2 reife Avocados

Saft einer Limette

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Tomate, entkernt und fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

frischer Koriander gehackt

200 ml Crème fraîche

150 g Nacho-Cheese

150 g fertige Salsa

Salz & Pfeffer

optional: Jalapeños und zusätzlicher gehackter
Koriander zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Tortillas in kleine Dreiecke schneiden, auf Backblechen auslegen und für ca. 10–15 Minuten bei 200 °C im Backofen rösten, bis sie schön knusprig sind.

Hackfleisch in einer Pfanne anbraten, bis es durchgegart und schön braun ist. Mit Taco-Gewürzmischung würzen. Beiseitestellen.

Für die Guacamole die reifen Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Limettensaft vermengen. Zwiebel, Tomate, Knoblauch und Koriander hinzufügen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Nacho-Chips auf einem grossen Servierteller auslegen.

Das gebratene Hackfleisch gleichmässig über die Nacho-Chips geben.

Nacho-Cheese grosszügig über die Nachos verteilen.

Salsa gleichmässig über die Nachos verteilen.

Guacamole und die Crème fraîche in kleinen Portionen über die Nachos geben.

