

Nachos - mexikanisches Fingerfood

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 20 - 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten für 4 Personen:

200 g Taco-Chips, gesalzen (eine Tüte)

vegane Käsesauce (oder ca. 150 g Emmentaler, gerieben)

1 Bund Koriander

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

4 Jalapeños

Für die Sauce:

500 g Hackfleisch

ca. 200 ml passierte Tomaten

2 EL (ca. 30 g) **Taco-Gewürz**

4 EL Kidneybohnen, a.d. Dose

4 EL Mais, a.d. Dose

1 EL Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Paprika putzen und würfeln. Die Jalapeños in feine Ringe schneiden

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack darin krümelig braten. Dann passierte Tomaten und das Taco-Gewürz dazugeben, einmal aufkochen lassen. Nun die Kidneybohnen und den Mais dazugeben und kurz heiß werden lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Taco-Chips darauf verteilen. Die Sauce über die Chips geben, dann die Paprikawürfel, Zwiebelringe, Jalapeños und den geraspelten Käse über den Nachos verteilen.

Im Ofen ca. 20 - 30 Minuten goldgelb überbacken.

Tipps:

Wer möchte, kann vor dem Käse noch schwarze Oliven auf die Sauce geben.

Dazu schmecken als Dips **Guacamole** und **Pico de Gallo**.