

Nachos supremos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Beutel Tortilla chips naturell, 500 gr Hackfleisch gemischt, 4 kleine Tomaten, 1 große Zwiebel, 1 kleines Glas Jalapeno Pfefferschoten geschnitten, 1 Beutel Reibkäse (Emmentaler, Mozzarella oder Gouda), 2 Becher Schmand 24 %, 1 kleine Flasche Salsa mild oder scharf, 1 Beutel Taco-Würzmischung.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel kleinschneiden und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch mit der Zwiebel darin kräftig anbraten. Den Beutel mit der Taco-Würzmischung dazugeben und durchrühren. Etwas abkühlen lassen.

Tomaten waschen, würfeln in ein Sieb legen und etwas abtropfen lassen, die Jalapeno Pfefferschoten ebenfalls auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die Zutaten dürfen nicht zu feucht sein, da sonst die Chips zu sehr aufweichen würden.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Die Zubereitung:

Ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auslegen, man kann auch eine einfache flache, große Auflaufform nehmen, die aber nicht gefettet werden muß.

Die Tortilla Chips hineingeben. Das gebratene Hackfleisch darüber verteilen, dann die Tomatenstücke und zum Schluß die Jalapenos. Dann die Chips mit Reibkäse überstreuen. (Optimal wäre natürlich ein richtiger scharfer Cheddarkäse. Dieser ist in Deutschland entweder nicht zu bekommen oder man muß höllische Preise dafür bezahlen.)

Die Chips kommen nun für etwa 10-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Wenn der Käse schön geschmolzen ist, herausnehmen und auf Tellern anrichten. Der Schmand wird aufgerührt und mit der Salsa als Dip für die Chips serviert.

Dazu schmeckt wunderbar ein gut gekühltes Pils.

buon appetito

Hasta luego

Sweet Candy ;-))

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de