

Überbackene Nachos als großer Snack oder kleines Dinner

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
450 g Hackfleisch
1 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Prise(n) Cayennepfeffer
240 g leicht gesalzene Nachos
200 g Kidneybohnen
180 g Cheddar
Salz
4 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
1 Avocado
1/2 Bund Koriander

Als bekennender Serien-Junkie bedeutet Entspannen am Feierabend auch gerne ein oder zwei Folgen meiner Lieblingsserien. Ein bisschen nerdig, aber wahr: Dabei suche ich meine Snacks nach dem Genre aus: Zu "Modern Family" grundsätzlich was Süßes mit Schoki - zum Beispiel kunterbunte Donuts. "Breaking Bad" oder "House of

Cards"? Geht nur mit warmem, knusprigem Popcorn. Das knistert nämlich so schön.

Und wenn es nervenaufreibend spannend, dramatisch und actiongeladen ist - ja ich meine dich, heiß geliebtes "Game of Thrones" - dann brauche ich was Pikantes. Mit Crunch. Und herzhafter Comfort-Komponente, wenn die Story so ganz anders läuft als erwartet.

Mit Käse überbackene Nachos aus dem Ofen haken mühelos die ganze Checkliste ab. Und wenn die knusprigen Tortilla Chips auch noch mit Hack, Gemüse und Sour Cream getoppt werden, gehen sie außerdem als leckeres Abendessen durch.

- 1 -

Backofen auf Grillstufe vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln hinzufügen und weitere 2-3 Minuten andünsten. Mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.

- 3 -

Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit Tomaten würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Koriander grob hacken.

- 4 -

Nachos auf dem Backblech verteilen. Cheddar reiben und Hälfte auf den Nachos verteilen. Hackfleisch darübergeben, mit Kidneybohnen belegen und mit

Überbackene Nachos als großer Snack oder kleines Dinner

restlichem Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca. 2 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.

- 5 -

Tomaten, Avocado und Frühlingszwiebeln auf überbackenen Nachos verteilen. Mit Koriander garnieren.