

Nachos von Ändu

Mengen für 75 Personen

4.13 kg Tortilla Chips	
1.13 kg Reibkäse	
15 Stück Tomaten	
300 g Pepperonchini	Jalapenos dank
15 g Frühlingszwiebeln	Stück
15 Stück Limetten	
1.13 kg Crème fraiche	
750 g Käsemischung	Schmelzkäse

Den Backofen auf 200 Grad Celsius (am besten nur Oberhitze) vorheizen. Die Tortilla Chips auf einem mit Packpapier belegten Blech verteilen. Die Hackfleisch-Mischung darauf verteilen. Mit dem veganen Reibekäse bestreuen und ca. 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Inzwischen die Tomate würfeln. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Jalapeño-Ringe nach Belieben etwas kleiner schneiden.

Die noch heißen Nachos direkt mit Tomatenwürfeln, Jalapeños und Frühlingszwiebeln bestreuen. Nach Belieben Avocado und vegane Crème fraîche dazu reichen oder ebenfalls auf den Nachos verteilen.