

Überbackene Nachos

von Oliver Roos

Mengen für 7 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/ueberbackene-nachos>

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

350 g Tortilla Chips	
196 g rote Bohnen	
42 g Limetten	entspricht etwa einem Stück
87.5 g Käsemischung	bspw. Cheddar oder lokaler Käse gerieben
70 g Chilischoten	Jalapenos in Gläser nicht Chilischoten! Pro 10 Personen ein Glas.
1.75 dl Sauerrahm	
140 g Hot Mex Sauce	Mexican Dipp Sauce nicht Hot Mex Sauce!

Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Bohnen abgiessen und abspülen. Limette in Schnitze schneiden. Bohnen über den Chips verteilen. Käse darüberhobeln. Mit dem Gewürz bestreuen. Im oberen Ofendrittel ca. 5 Minuten gratinieren lassen. Tortillas mit Jalapeños, Sauerrahm, restlichen Limettenschnitzen und Avocado servieren. Koriander darüberzupfen.