

Überbackene Nachos von Nora D.

Mengen für 40 Personen

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

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 2 kg Tortilla Chips | |
| 1.12 kg rote Bohnen | |
| 4.0 Stück Avocado | |
| 4.0 Stück Limetten | |
| 500 g Käsemischung | bspw. Cheddar oder lokaler Käse gerieben |
| 400 g Chilischoten | Jalapenos in Gläser nicht Chilischoten! Pro 10 Personen ein Glas. |
| 1.0 Liter Sauerrahm | |
| 800 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.