Nachos

Kategorien:	Backen, Buffets, Dips, Fingerfood, Kartoffelgerichte, Kinder-Rezepte, Single, Snacks, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 kleine Zwiebeln
1 EL Maiskeimöl
250 g Rindsfaschiertes
Pfeffer
Salz
Chilipulver
125 g Tortilla Chips
150 g weiße Bohnen
0,15 L Chilisauce
2 TL Limonensaft
1 Tomate
1/2 Chilischote
120 g Cheddar

Zubereitung

Nachos werden normalerweise als Vorspeise gereicht, aber da sie recht kalorienreich und sättigend sind, reiche ich sie lieber als kleine Mahlzeit z.B. als Abendessen.
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
In einer Pfanne Maiskeimöl erhitzen und Rindsfaschiertes feinkrümelig anbraten.
Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten.
Faschiertes mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Chilipulver würzen.
In eine Auflaufform Tortilla Chips füllen.
Faschiertes darüber verteilen.
Weiße Bohnen in ein Sieb gießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.
Weiße Bohnen pürieren und über das Faschierte geben.
Chilisauce in eine Schüssel füllen und mit frisch gepreßtem Limonensaft verrühren.
Tomate in kleine Würfel schneiden und unter die Chilisauce mischen.
Chilischote längs halbieren, von weißen Kernen und Häuten befreien und in feine Ringe schneiden.
Chilischotenringe unter die Chilisauce mischen und über die Nachos gießen.
Mit fein geriebenem Cheddar bestreuen.
Grill auf Stufe 3 vorheizen.

Nachos auf der obersten Schiene ca. 1-2 Minuten übergrillen, bis der Käse verlaufen ist.