

Nachos mexikanischer Art

25–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

280 g	Nacho Chips, ungewürzt
400 g	Faschiertes, vom Rind
2 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Schalotten, gewürfelt
1 Stk.	Avocado
1 Tasse	Nacho Käsesauce
1 Becher	Sauerrahm
2 Stk.	Tomaten, groß
3 Stk.	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
2 Stk.	Limetten
4 EL	Mais, aus der Dose

Für die Taco Gewürzmischung

0.5 TL	Paprika geräuchert
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
0.5 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Kotányi Zwiebel granuliert
0.5 TL	Oregano gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Für die Taco Gewürzmischung alle Gewürze in einer Schale miteinander verrühren. Die Avocado aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls entkernen und klein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten, die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und ein paar Minuten anschwitzen. Dann das Taco-Gewürz mit einem Schuss Wasser unterrühren. Köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist (ca. 2–4 Minuten) dann vom Herd nehmen und warm halten.
3. Jetzt die Tortilla-Chips auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen. Die Nacho-Käsesauce großzügig verteilen und 5-8 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und mit dem warmen Faschierten, Sauerrahm, Tomaten, Mais, Avocado und Frühlingszwiebeln belegen. Mit etwas frischem Saft der Limetten beträufeln.