

Überbackene Nachos mit Hackfleisch und Käsesauce



Soul Food pur: Wir servieren überbackene Nachos mit Cheddar und Hackfleisch. Und wo Tortilla-Chips sind, darf eine leckere Guacamole natürlich nicht fehlen!

Die Tex-Mex-Küche steckt voller Aromen und ihr Fingerfood stösst bei jedem Apéro oder TV-Abend auf Begeisterung. Auch vom heutigen Knuspergericht aus dem Ofen kann man kaum die Finger lassen.

Käsefans kommen dabei gleich doppelt auf ihre Kosten: Nachdem die Tortilla-Chips bereits mit Cheddar überbacken wurden, beträufelt man sie zur Krönung mit einer cremigen Käsesauce. Damit die Nachos schön knusprig bleiben, sollten sie sofort gegessen werden, wenn sie aus dem Ofen kommen.

Vorher gibt's noch einen kleinen Abstecher zur Guacamole.

Tipp: Vegetarier ersetzen das Hackfleisch einfach durch eine pflanzliche Alternative.

Tipp: Sollte Guacamole übrig bleiben, schmeckt sie wunderbar als

Avocado-Toast.

Guacamole

- 3 Avocados
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ Knoblauchzehen
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Hackfleischmischung

- 1 EL Olivenöl
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 rote Peperoni, in mundgerechten Stücken
- 1 kleine rote Chili, in Rädchen
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 300 g Rindshackfleisch, z.B. Black Angus von IP-Suisse
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

- ¼ TL gemahlener Koriander
- 1 TL Paprikapulver
- Salz

Käsesauce

- 1 ½ EL Butter
- 1 EL Mehl
- 180 ml Milch, warm
- 110 g Cheddar, grob gerieben
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz

Sonstiges

- 1 Packung (300 g) Tortilla-Chips, nature
- 80 g Cheddar, grob gehobelt
- Limettenscheiben zum Garnieren
- Chilirädchen zum Garnieren
- 1 Handvoll frischer gehackter Koriander, zum Garnieren

Guacamole

1. Avocados mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alternativ kann die Guacamole auch püriert werden.

Hackfleischmischung

1. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten, bis sie glasig sind.
2. Peperoni, Chili und Knoblauch begeben und dünsten, bis die Peperonistücke weich sind.
3. Zum Schluss das Hackfleisch und die Gewürze dazu geben und weiterbraten, bis das Fleisch durch ist. Mit Salz abschmecken.

Nachos

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tortilla Chips auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, den geriebenen Käse und die Hackmischung darüber verteilen und alles ein wenig untereinander mischen.
2. Im vorgeheizten Backofen für 7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die Käsesauce zubereiten.

Käsesauce

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl dazu sieben, dabei ständig rühren und alles kurz anschwitzen lassen.
2. Langsam die warme Milch dazu giessen, dabei mit einem Schwingbesen kräftig rühren.
3. Cheddar, Cayenne und Salz unterrühren und weiterkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Finish

1. Die heißen Nachos mit der Käsesauce beträufeln, mit Limettenscheiben, Chilirädchen und frischem Koriander garnieren. Mit Guacamole servieren.

Zubereitungsdauer: circa 25 Minuten

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Kräftige Aromen von reifen schwarzen Kirschen, Himbeeren sowie etwas Vanille und Kokosnuss von der Lagerung. Im Gaumen voll, mit runden, reifen Tanninen und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >