

Überbackene Nachos

Mit Salsa & Guacamole
auf dem Snack & Dip Set

Zutaten Nacho Auflauf :

2 Tüten Nachos nach Wahl
(ich mische gerne Käse & Salz)
500 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Dose Kidney Bohnen
1 kleine Dose Mais
2 Flaschen Texicana Salsa
200 g geriebenen Käse

Guacamole:

3 reife Avocados
150 g Schmand oder Joghurt
2 Tomaten
3 TL Guacamole Gewürz
von Just Spices
Limettensaft



Zubereitung :

$\frac{3}{4}$ der Chips auf der Platte verteilen, in der Mitte frei lassen für die Dipschüssel.

Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne ohne Fett scharf anbraten, 1 Flasche Salsa Sauce dazugeben, ebenso die Bohnen und den Mais. Beides kurz erwärmen und gut verrühren, dann über den Nachos verteilen.

Mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Backofen überbacken.

In der Zwischenzeit die restliche Salsa sowie die übrigen Chips in Schüsseln zum Dippen bereitstellen. Die Avocados entkernen und grob zerstampfen, die Tomaten in Würfel schneiden und mit dem Schmand unter das Avocadomus rühren, gut würzen und mit 1-2 Spritzer Limettensaft abschmecken.

Platte aus dem Backofen nehmen und Dip nach Wahl in die Mitte stellen zum Servieren.