



Foto: Pampered Chef®



Schwierigkeit leicht



8 Personen



Vorbereitung 10 min.
Back-/ Grillzeit 20 - 23 min.

Zutaten

1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 rote Paprikaschote, entkernt
2 Peperonischoten, entkernt
1 kleine rote Zwiebel
2 EL ÖL
ca. 400 g Tortilla Chips
ca. 400 g Käse, z.B. Cheddar, Gouda
1 kleiner Bund frischer Koriander

Tipp

Wer es nicht so scharf mag, ersetzt die Peperoni einfach durch grüne Paprika.

Ich mag's sehr gerne scharf, daher nehme ich sogar etwas mehr scharfe Peperoni oder auch die gewürzten Nachos.

ingridhalder.de

ÜBERBACKENE NACHOS

zusammen genießen mit netten Menschen

Zubereitung

- Grill auf mittlere Hitze oder Backofen auf 230°C (Grillfunktion) vorheizen. Mais und Kidneybohnen in einem Edelstahl-Sieb abtropfen lassen.
- Paprika-, Peperonischoten und Zwiebel mit der Gemüsefix Mandoline in feine Streifen schneiden. Käse auf der Groben Reibe reiben. Gemüse mit Öl in der Großen Nixe vermengen und auf dem Rockcrok® Grillstein verteilen. Im geschlossenen Grill oder im Backofen auf der unteren Schiene ca. 16 Minuten garen.
- Rockcrok® Grillstein mit den Packs an! Silikonhandschuhen auf das Kuchengitter stellen, Gemüse entnehmen und auf ein Papier-Küchentuch legen, damit die überschüssige Flüssigkeit aufgesaugt wird. Grillstein trockenwischen. Die Hälfte der Tortillas Chips auf dem Rockcrok® Grillstein verteilen. Darüber kommt die Hälfte des geriebenen Käses und dann das Gemüse. Vorgang für die restlichen Zutaten in dieser Reihenfolge wiederholen.
- Die Nacho-Mischung 5 - 7 Minuten in den geschlossenen Grill oder den Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist. Den Koriander mit dem Super-Hacker zerkleinern und vor dem Servieren über die Nachos streuen.

