

AG221-24_Mo_Mi_Nachos von Amine Arezki

Mengen für 30 Personen

1.65 kg Tortilla Chips

750 g Reibkäse

6.0 Stück Tomaten

120 g Pepperonchini Jalapenos dank

6.0 g Frühlingszwiebeln Stück

6.0 kg Avocado

6.0 Stück Limetten

450 g Crème fraiche

Den Backofen auf 200 Grad Celsius (am besten nur Oberhitze) vorheizen. Die Tortilla Chips auf einem mit Packpapier belegten Blech verteilen. Die Hackfleisch-Mischung darauf verteilen. Mit dem veganen Reibekäse bestreuen und ca. 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Inzwischen die Tomate würfeln. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Jalapeño-Ringe nach Belieben etwas kleiner schneiden.

Die noch heißen Nachos direkt mit Tomatenwürfeln, Jalapeños und Frühlingszwiebeln bestreuen. Nach Belieben Avocado und vegane Crème fraiche dazu reichen oder ebenfalls auf den Nachos verteilen.