



Überbackene Nachos

von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/ueberbackene-nachos>

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

2 kg Tortilla Chips	
1.12 kg rote Bohnen	
240 g Limetten	entspricht etwa einem Stück
500 g Käsemischung	bspw. Cheddar oder lokaler Käse gerieben
400 g Chilischoten	Jalapenos in Gläser nicht Chilischoten! Pro 10 Personen ein Glas.
1.0 Liter Sauerrahm	
800 g Hot Mex Sauce	Mexican Dipp Sauce nicht Hot Mex Sauce!

Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Bohnen abgiessen und abspülen. Limette in Schnitze schneiden. Bohnen über den Chips verteilen. Käse darüberhobeln. Mit dem Gewürz bestreuen. Im oberen Ofendrittel ca. 5 Minuten gratinieren lassen. Tortillas mit Jalapeños, Sauerrahm, restlichen Limettenschnitzen und Avocado servieren. Koriander darüberzupfen.