Überbackene Nachos von Nora D.

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/ueberbackene-nachos
Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

500 g Tortilla Chips	
280 g rote Bohnen	
1.0 Stück Avocado	
1.0 Stück Limetten	
125 g Käsemischung	bspw. Cheddar oder lokaler Käse gerieben
100 g Chilischoten	Jalapenos in Gläser nicht Chilischoten! Pro 10 Personen ein Glas.
2.5 dl Sauerrahm	
200 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.