Überbackene Nachos von Nora D.

Mengen für 45 Personen

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

2.25 kg Tortilla Chips	
1.26 kg rote Bohnen	
4.5 Stück Avocado	
4.5 Stück Limetten	
563 g Käsemischung	bspw. Cheddar oder lokaler Käse gerieben
450 g Chilischoten	Jalapenos in Gläser nicht Chilischoten! Pro 10 Personen ein Glas.
1.125 Liter Sauerrahm	
900 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.