



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 8 Min. Backzeit

pro Portion: 2496 kJ, 596 kcal, 40,6 g Kohlenhydrate, 24,2 g Eiweiß, 39,1 g Fett, 81,8 mg Cholesterin, 3,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Nachos gehören zu jedem Kinobesuch wie Popcorn und ein guter Film. Aber die Tortillas mit Käsesauce schmecken manchmal schon ein bisschen langweilig, oder? Deswegen findest du hier ein Rezept für Nachos Deluxe mit Hackfleisch, Champignons und gleich zwei verschiedenen Käsesorten, damit der nächste Filmabend daheim zum kulinarischen Erfolg wird. So geht's:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 220°C Oberhitze vorheizen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst das Hackfleisch zusammen mit den Pilzen für 5 Minuten anbraten, dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu geben und weitere 3 Minuten braten.

Step 2:

Dann kannst du das Tomatenmark, das Wasser, Salz, Pfeffer, Chili und Zucker dazu geben und alles für 7 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Basilikum fein hacken und zwei Drittel davon unter die Soße heben.

Step 3:

Nun den Cheddar grob reiben und den Mozzarella in feine Würfel schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Chips darauf verteilen. Die Hacksauce auf den Tortillas verteilen und alles üppig mit Käse bestreuen.

Step 4:

Im heißen Backofen 6-8 Minuten backen, bis der Käse verlaufen und leicht braun ist. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Schmand mit Salz und dem Saft, sowie dem Abrieb der Zitrone verrühren.

Step 5:

Die heißen Chips aus dem Ofen nehmen, die Zitronencreme in Klecksen darauf verteilen, das restliche Basilikum und den Schnittlauch aufstreuen und am besten sofort servieren.

Zutaten

Menge

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 g	braune Champignons
2 EL	geschmacksneutrales Öl
250 g	Rinderhack
3 EL	Tomatenmark
150 ml	Wasser
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chilipulver
1 Handvoll	Basilikum
1/2 TL	Zucker
150 g	Cheddar
125 g	Mozzarella
300 g	Tortillachips
2	Frühlingszwiebeln
200 g	Schmand
1/2	Bio-Zitrone

Tipp

Für eine vegetarische Variante unserer Nachos kannst du das Hackfleisch durch Tofu ersetzen, den du vor dem Anbraten mit einer Gabel zu kleinen Krümeln zerdrückst.