



## Vegetarischer Nachos-Auflauf mit Henri-Willig-Käse



### Zutaten

- 1 tüte Tortilla-Chips
- 1 Henri Willig Daslook Käse
- 1 rote Zwiebel
- 2 frühlingzwiebel
- 1 Jalapeño-Pfeffer
- 1 rote (spitze) Paprika
- 1 kleine Dose Mais (abgetropft)
- 1 kleine Dose Kidneybohnen (abgespült und abgetropft)
- 1 avocado (fertig zum Verzehr)
- 0.5 Limette
- Salz und Pfeffer
- Henri Willig Chef's selection geröstete Tomaten Dip
- 125 gramm Crème fraîche

## Zubereitung vegetarischer Nachos mit Käse

Wer Lust auf einen leckeren vegetarischen Snack hat, ist hier genau richtig! Dieser Nacho-Auflauf ist die Antwort auf Ihren knurrenden Magen. Mit einer bunten Mischung aus Tortilla-Chips, roten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Jalapeño-Paprika und einer großzügigen Portion Henri's Hero Daslook-Käse bringen wir den Geschmack auf die nächste Stufe. Heizen Sie den Backofen vor, verteilen Sie die Zutaten in einer Auflaufform und lassen Sie den Käse schmelzen, bis er perfekt ist. Servieren Sie dazu köstliche Dips wie geröstete Tomaten, Avocado und Crème fraîche. Dippen und genießen!

### Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.
- 2: Stellen Sie sicher, dass Sie die rote Zwiebel, die Frühlingzwiebel, die Paprika und die Jalapeños in Scheiben geschnitten haben. Denken Sie an halbe Ringe und Streifen.
- 3: Reiben Sie eine großzügige Portion Käse. Wir haben hier unseren Henri's Hero Daslook-Käse verwendet, aber lecker ist zum Beispiel auch unser Chili-Käse, junger Gouda-Käse oder zum Beispiel der Kräuter-Knoblauch-Käse.
- 4: Die Tortilla-Chips in eine Auflaufform geben und mit roter Zwiebel, Frühlingzwiebel, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Jalapeño-Paprika bestreuen. Dann den Käse über die Auflaufform verteilen.
- 5: Das Gericht in den Ofen schieben, bis der Käse in etwa 10 Minuten geschmolzen ist.
- 6: Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken.
- 7: Etwas Limettensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8: Füllen Sie mehrere Schalen mit dem Dip aus gerösteten Tomaten, Avocado und Crème fraîche. Und diese mit der Auflaufform mit Nachos servieren.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

## **Sind Sie bereit für vegetarische Nachos mit Käse?**

Dieser vegetarische Nacho-Auflauf ist ein Fest für Ihre Geschmacksnerven. Er ist schnell und einfach zubereitet und eignet sich perfekt für jede Gelegenheit. Genießen Sie die knusprigen Chips, den schmelzenden Käse und die leckeren Dips. Guten Appetit!

